

PUENTE PAYSANDU-COLON

Su longitud total es de 2.360 metros (1.732,39 m en jurisdicción argentina y 627,61 m en jurisdicción uruguaya); su altura es de 34 m sobre el cero del río; tiene una calzada de 8 metros de ancho y veredas de ambos lados de 1.80 m.

Almanaque del

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Publicación que edita anualmente el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO desde 1914 y con la que pretende suministrar un bagaje de conocimientos útiles al común de la gente y, de modo especial, a quienes desarrollan la riqueza agropecuaria de la República.

La publicación de las colaboraciones que incluye este Almanaque, no implica, necesariamente, que el Banco comparta los puntos de vista en ellas sustentados.

E D I C I O N
80.000 Ejemplares
Distribución gratuita

MONTEVIDEO — URUGUAY
AÑO LVII — 1972





BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CREADO POR LEY Nº 3935, DE 27 DE DICIEMBRE DE 1911

DIRECTORIO

Presidente
Sr. NELSON R. VERDEROSA

Vicepresidente
Dr. JACOBO GUELMAN

Vocal
Esc. ATILIO ARRILLAGA SIMPSON

Vocal
Sr. LUIS M. MORIS

Vocal
Sr. MARTIN C. MARTINEZ

Secretaría

Secretario General Letrado
Dr. HECTOR CERRUTI AICARDI

Secretario Letrado
Dr. CARLOS VLAHUSSICH

Prosecretario Letrado
Dr. LUIS E. DOTTA

ADMINISTRACION

Gerente General
Sr. RICARDO TOGNI

Subgerentes Generales
Sr. LUIS A. GUTIERREZ
Sr. ALFREDO SCELZA

Director General del Departamento de Inversiones, Organización y Métodos
Cr. ANTONIO H. PICON

Asesor Letrado
Presidente de la Sala de Abogados
Dr. ALFREDO CAMBON

Contador General
Cr. JOSE R. SANCHEZ

Actuario
Sr. RODOLFO CIGANDA

Gerentes

Señor ANTOGNAZZA, Romeo
" CABALLERO, José
" DE ANGELIS, Alberto
" DUPONT, Gonzalo
" FIANDRA, Alfredo

Señor LEIRAS MENDEZ, Manuel
" OLIVERA, Oscar N.
" PERAZZO, Rodolfo
" ROSA, Raúl
" VITALE, Mario

Administrador General de la Central de Servicios Médicos
Sr. DOMINGO ARGENZIO

Tesorero
Sr. MARIO CARZOGLIO

COMISION DE ALMANAQUE

El presente volumen correspondiente al Almanaque del Banco de Seguros del Estado para el año 1972, fue realizado según mandato del Directorio del Banco, por la siguiente Comisión:

Presidente, Director Sr. MARTIN C. MARTINEZ

Vocales: Dr. LUIS E. DOTTA

Sr. HECTOR BERNINZONI

Ing. Agr. ADOLFO GAMUNDI

Sr. RAUL PARAVIS *(h)*

Sr. RUPERTO SIENRA

Sr. JOSE MANUEL BOUZAS

AÑO 1971

ENERO

D.		3	10	17	24	31
L.		4	11	18	25	*
M.		5	12	19	26	*
M.		6	13	20	27	*
J.		7	14	21	28	*
V.	1	8	15	22	29	*
S.	2	9	16	23	30	*

FEBRERO

D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	*	*
M.	2	9	16	23	*	*
M.	3	10	17	24	*	*
J.	4	11	18	25	*	*
V.	5	12	19	26	*	*
S.	6	13	20	27	*	*

MARZO

D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	29	*
M.	2	9	16	23	30	*
M.	3	10	17	24	31	*
J.	4	11	18	25	*	*
V.	5	12	19	26	*	*
S.	6	13	20	27	*	*

ABRIL

D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	*
M.		6	13	20	27	*
M.		7	14	21	28	*
J.	1	8	15	22	29	*
V.	2	9	16	23	30	*
S.	3	10	17	24	*	*

MAYO

D.		2	9	16	23	30
L.		3	10	17	24	31
M.		4	11	18	25	*
M.		5	12	19	26	*
J.		6	13	20	27	*
V.		7	14	21	28	*
S.	1	8	15	22	29	*

JUNIO

D.		6	13	20	27	
L.		7	14	21	28	*
M.	1	8	15	22	29	*
M.	2	9	16	23	30	*
J.	3	10	17	24	*	*
V.	4	11	18	25	*	*
S.	5	12	19	26	*	*

JULIO

D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	*
M.		6	13	20	27	*
M.		7	14	21	28	*
J.	1	8	15	22	29	*
V.	2	9	16	23	30	*
S.	3	10	17	24	31	*

AGOSTO

D.	1	8	15	22	29	
L.	2	9	16	23	30	*
M.	3	10	17	24	31	*
M.	4	11	18	25	*	*
J.	5	12	19	26	*	*
V.	6	13	20	27	*	*
S.	7	14	21	28	*	*

SETIEMBRE

D.		5	12	19	26	
L.		6	13	20	27	*
M.		7	14	21	28	*
M.	1	8	15	22	29	*
J.	2	9	16	23	30	*
V.	3	10	17	24	*	*
S.	4	11	18	25	*	*

OCTUBRE

D.		3	10	17	24	31
L.		4	11	18	25	*
M.		5	12	19	26	*
M.		6	13	20	27	*
J.		7	14	21	28	*
V.	1	8	15	22	29	*
S.	2	9	16	23	30	*

NOVIEMBRE

D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	29	*
M.	2	9	16	23	30	*
M.	3	10	17	24	*	*
J.	4	11	18	25	*	*
V.	5	12	19	26	*	*
S.	6	13	20	27	*	*

DICIEMBRE

D.		5	12	19	26	
L.		6	13	20	27	*
M.		7	14	21	28	*
M.	1	8	15	22	29	*
J.	2	9	16	23	30	*
V.	3	10	17	24	31	*
S.	4	11	18	25	*	*



ENERO

1er. MES - 31 DIAS

BANDERA NACIONAL
([illegible])
1.° DE ENERO DE 1828

FECHAS	SOL Sal. - Pta.	FERIADOS	SANTORAL
1 S.	5.34 - 20.02	AÑO NUEVO	Santa María, Madre de Dios
2 D.	5.35 - 20.02		2º después de Navidad
3 L.	5.36 - 20.02		
4 M.	5.36 - 20.03		
5 M.	5.37 - 20.03		
6 J.	5.38 - 20.03	DIA DE REYES	Epifanía del Señor
7 V.	5.39 - 20.03		San Raimundo de Peñafort
8 S.	5.40 - 20.03		
9 D.	5.41 - 20.03		Bautismo del Señor
10 L.	5.41 - 20.03		
11 M.	5.42 - 20.03		
12 M.	5.44 - 20.02		
13 J.	5.45 - 20.02		San Hilario
14 V.	5.46 - 20.02		
15 S.	5.47 - 20.01		
16 D.	5.47 - 20.01		2º del año
17 L.	5.48 - 20.01		San Antonio Abad
18 M.	5.49 - 20.01		
19 M.	5.50 - 20.00		
20 J.	5.51 - 20.00		San Fabián y San Sebastián
21 V.	5.52 - 20.00		Santa Inés
22 S.	5.53 - 19.59		San Vicente, Mártir
23 D.	5.54 - 19.59		3º del año
24 L.	5.55 - 19.58		San Francisco de Sales
25 M.	5.56 - 19.58		Conversión de San Pablo
26 M.	5.57 - 19.57		San Timoteo y San Tito
27 J.	5.58 - 19.57		Santa Angela de Merigi
28 V.	5.59 - 19.56		Santo Tomás de Aquino
29 S.	6.00 - 19.55		
30 D.	6.01 - 19.54		4º del año
31 L.	6.03 - 19.54		San Juan Bosco



FEBRERO

2do. MES - 29 DIAS

GRITO DE ASENCIO
28 DE FEBRERO DE 1811

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pto.		
1 M.	6.04	19.53		
2 M.	6.05	19.53		Presentación del Señor
3 J.	6.06	19.52		San Blás
4 V.	6.07	19.51		
5 S.	6.08	19.50		Santa Agueda
6 D.	6.09	19.49		5º del año
7 L.	6.10	19.48	☽	
8 M.	6.11	19.47		San Gerónimo Emiliano
9 M.	6.12	19.46		
10 J.	6.13	19.45		Santa Escolástica
11 V.	6.14	19.44		Nuestra Señora de Lourdes
12 S.	6.15	19.43		
13 D.	6.16	19.42	CARNAVAL	6º del año
14 L.	6.17	19.41	CARNAVAL ○	San Cirilo y San Metodio
15 M.	6.18	19.40	CARNAVAL	
16 M.	6.19	19.39		De Cenizas. (Ayuno y abstinencia).
17 J.	6.20	19.38		
18 V.	6.21	19.37		Abstinencia
19 S.	6.22	19.36		
20 D.	6.23	19.35		1º de Cuaresma
21 L.	6.24	19.33	☾	San Pedro Damián
22 M.	6.25	19.32		Cátedra del Apóstol San Pedro
23 M.	6.26	19.31		San Policarpo
24 J.	6.26	19.30		San Matías, Apóstol
25 V.	6.27	19.29		Abstinencia
26 S.	6.28	19.28		
27 D.	6.29	19.26		2º de Cuaresma
28 L.	6.30	19.25		
29 M.	6.31	19.24	●	



FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pta.		
1 M.	6.31	19.22		
2 J.	6.32	19.21		
3 V.	6.33	19.20		Abstinencia
4 S.	6.34	19.18		San Casimiro
5 D.	6.35	19.17		3º de Cuaresma
6 L.	6.36	19.16		
7 M.	6.37	19.14		Santa Perpetua y Santa Felicidad
8 M.	6.38	19.13		
9 J.	6.39	19.12		
10 V.	6.40	19.10		Abstinencia
11 S.	6.41	19.09		
12 D.	6.42	19.08		4º de Cuaresma
13 L.	6.42	19.06		
14 M.	6.43	19.05		
15 M.	6.44	19.04		
16 J.	6.45	19.02		
17 V.	6.46	19.00		
18 S.	6.47	18.59		San José, Esposo de la Virgen María
19 D.	6.47	18.57		5º de Cuaresma
20 L.	6.48	18.56		
21 M.	6.49	18.55		
22 M.	6.50	18.53		
23 J.	6.51	18.52		
24 V.	6.52	18.51		Abstinencia
25 S.	6.52	18.49		Anunciación del Señor
26 D.	6.53	18.48	TURISMO	De Ramos en la Pasión del Señor
27 L.	6.54	18.47	TURISMO	SANTO
28 M.	6.54	18.45	TURISMO	SANTO
29 M.	6.55	18.44	TURISMO	SANTO
30 J.	6.56	18.43	TURISMO	SANTO. La Cena del Señor
31 V.	6.57	18.41	TURISMO	SANTO. La Pasión y Muerte del Señor.



ABRIL

4.º MES - 30 DIAS

DESEMBARCO DE LOS "33" EN LA AGRACIADA
19 DE ABRIL DE 1825

FECHAS	SOL Sal. - Pta.	FERIADOS	SANTORAL
1 S.	6.58 - 18.40	TURISMO	SANTO
2 D.	6.59 - 18.39		PASCUA. Resurrección del Señor
3 L.	6.59 - 18.37		
4 M.	7.00 - 18.36		
5 M.	7.01 - 18.36		
6 J.	7.01 - 18.33	☽	
7 V.	7.02 - 18.31		
8 S.	7.03 - 18.30		
9 D.	7.04 - 18.28		2º de Pascua
10 L.	7.05 - 18.27		
11 M.	7.06 - 18.26		San Estanislao
12 M.	7.06 - 18.24		
13 J.	7.07 - 18.23	○	San Martín I, Papa
14 V.	7.08 - 18.22		
15 S.	7.08 - 18.21		
16 D.	7.09 - 18.20		3º de Pascua
17 L.	7.10 - 18.19		
18 M.	7.11 - 18.17		
19 M.	7.12 - 18.16	DESEMBARCO DE LOS 33	
20 J.	7.13 - 18.15	☾	
21 V.	7.13 - 18.13		San Anselmo
22 S.	7.14 - 18.12		
23 D.	7.15 - 18.11		4º de Pascua
24 L.	7.16 - 18.10		San Fidel de Sigmaringa
25 M.	7.17 - 18.09		San Marcos, Evangelista
26 M.	7.18 - 18.08		
27 J.	7.18 - 18.06		
28 V.	7.19 - 18.05	●	San Pedro Chanel
29 S.	7.20 - 18.04		Santa Catalina de Siena
30 D.	7.20 - 18.03		5º de Pascua



MAYO

5.º MES - 31 DIAS

BATALLA DE LAS PIEDRAS
(Posadas entrega su espada a Valentín Gómez)
18 DE MAYO DE 1811

FECHAS	SOL Sal. - Pta.	FERIADOS	SANTORAL
1 L.	7.21 - 18.02	DIA DE LOS TRABAJADORES	San José Obrero
2 M.	7.22 - 18.01		San Atanasio
3 M.	7.23 - 18.00		San Felipe y Santiago, Apóstoles
4 J.	7.24 - 17.59		
5 V.	7.25 - 17.58		
6*S.	7.25 - 17.58	☽	
7 D.	7.26 - 17.56		6º de Pascua
8 L.	7.27 - 17.56		
9 M.	7.27 - 17.55		
10 M.	7.28 - 17.54		
11 J.	7.29 - 17.53		
12 V.	7.30 - 17.52		San Pancracio, San Nereo y San Aquiles
13 S.	7.31 - 17.51	○	
14 D.	7.32 - 17.50		Ascensión del Señor
15 L.	7.32 - 17.50		
16 M.	7.33 - 17.49		
17 M.	7.34 - 17.48		
18 J.	7.34 - 17.48	BATALLA DE LAS PIEDRAS	San Juan I, Papa
19 V.	7.35 - 17.47	☾	
20 S.	7.36 - 17.46		San Bernardino de Siena
21 D.	7.36 - 17.46		Pentecostés
22 L.	7.37 - 17.45		
23 M.	7.38 - 17.45		
24 M.	7.39 - 17.44		
25 J.	7.40 - 17.44		San Beda, el Venerable
26 V.	7.41 - 17.44		San Felipe Neri
27 S.	7.41 - 17.43		San Agustín de Cantorbery
28 D.	7.42 - 17.43	●	Santísima Trinidad
29 L.	7.42 - 17.42		
30 M.	7.43 - 17.42		
31 M.	7.43 - 17.41		Visitación de la Stma. Virgen María



FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sol.	Pto.		
1 J.	7.44	17.41		San Justino
2 V.	7.44	17.41		San Marcelino y San Pedro
3 S.	7.45	17.41		San Carlos Livanga y compañeros mártires
4 D.	7.46	17.41	☽	Santísimo Cuerpo y Sangre de Cristo
5 L.	7.46	17.40		San Bonifacio
6 M.	7.47	17.40		San Norberto
7 M.	7.47	17.40		
8 J.	7.48	17.40		
9 V.	7.48	17.40		Sagrado Corazón de Jesús
10 S.	7.49	17.40		Inmaculado Corazón de María
11 D.	7.49	17.40	○	10º del año
12 L.	7.50	17.40		
13 M.	7.50	17.40		San Antonio de Padua
14 M.	7.51	17.40		
15 J.	7.51	17.40		
16 V.	7.51	17.40		
17 S.	7.52	17.40		
18 D.	7.52	17.40	☾	11º del año
19 L.	7.52	17.40	NATALICIO DE ARTIGAS	San Romualdo
20 M.	7.53	17.41		
21 M.	7.53	17.41		San Luis Gonzaga
22 J.	7.53	17.41		San *Juan Fisher y Sto. Tomás More*
23 V.	7.53	17.41		
24 S.	7.53	17.41		Nacimiento de San Juan Bautista
25 D.	7.53	17.41		12º del año
26 L.	7.53	17.42	●	
27 M.	7.53	17.42		San Cirilo Alejandrino
28 M.	7.53	17.43		San Ireneo
29 J.	7.54	17.43		San Pedro y San Pablo, Apóstoles
30 V.	7.54	17.44		Santos primeros mártires de Roma



JULIO

7.º MES - 31 DIAS

JURA DE LA CONSTITUCION EN EL CABILDO
18 DE JULIO DE 1830

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pta.		
1 S.	7.54	17.44		
2 D.	7.53	17.45		13º del año
3 L.	7.53	17.45		Santo Tomás, Apóstol
4 M.	7.53	17.45		Santa Isabel de Portugal
5 M.	7.53	17.46		San Antonio Mª Zacarías
6 J.	7.53	17.46		Santa María Goretti
7 V.	7.53	17.47		
8 S.	7.52	17.47		
9 D.	7.52	17.48		14º del año
10 L.	7.52	17.49		
11 M.	7.51	17.49		San Benito
12 M.	7.51	17.50		
13 J.	7.51	17.51		San Enrique
14 V.	7.50	17.51		San Camilo de Lellis
15 S.	7.50	17.52		San Buenaventura
16 D.	7.50	17.53		15º del año
17 L.	7.49	17.53		
18 M.	7.49	17.54	JURA DE LA CONSTITUCION	
19 M.	7.48	17.55		
20 J.	7.48	17.55		
21 V.	7.47	17.56		San Lorenzo de Brindisi
22 S.	7.46	17.57		Santa María Magdalena
23 D.	7.46	17.57		16º del año
24 L.	7.45	17.58		
25 M.	7.44	17.59		Santiago, Apóstol
26 M.	7.44	17.59		San Joaquín y Santa Ana
27 J.	7.43	18.00		
28 V.	7.42	18.01		
29 S.	7.42	18.01		Santa Marta
30 D.	7.41	18.02		17º del año
31 L.	7.40	18.03		San Ignacio de Loyola



AGOSTO

8.º MES - 31 DIAS

DECLARATORIA DE LA INDEPENDENCIA

(Asamblea de la Florida)

25 DE AGOSTO DE 1825

FECHAS	SOL Sal. - Pto.	FERIADOS	SANTORAL
1 M.	7.40 - 18.03		San Alfonso Mª de Ligorio
2 M.	7.39 - 18.04	☽	San Eusebio
3 J.	7.38 - 18.05		
4 V.	7.37 - 18.05		San Juan Mª Vianney
5 S.	7.36 - 18.06		Dedicación de la Basílica de Santa María
6 D.	7.35 - 18.07		Transfiguración del Señor
7 L.	7.34 - 18.08		San Cayetano
8 M.	7.33 - 18.09		Santo Domingo de Guzmán
9 M.	7.32 - 18.10	○	
10 J.	7.31 - 18.11		San Lorenzo, diácono
11 V.	7.30 - 18.11		Santa Clara de Asís
12 S.	7.29 - 18.12		
13 D.	7.28 - 18.12		19º del año
14 L.	7.27 - 18.13		
15 M.	7.26 - 18.14		Asunción de la Stma. Virgen María
16 M.	7.24 - 18.14	☾	San Esteban de Hungría
17 J.	7.23 - 18.15		
18 V.	7.22 - 18.16		
19 S.	7.21 - 18.17		San Juan Eudes
20 D.	7.20 - 18.17		20º del año
21 L.	7.19 - 18.18		San Pío X, Papa
22 M.	7.17 - 18.19		Santa María, Reina
23 M.	7.16 - 18.20		Santa Rosa de Lima
24 J.	7.15 - 18.21	●	San Bartolomé, Apóstol
25 V.	7.13 - 18.21	DECLAR. DE LA INDEPENDENCIA	San Luis de Francia
26 S.	7.12 - 18.22		
27 D.	7.11 - 18.23		21º del año
28 L.	7.09 - 18.23		San Agustín
29 M.	7.08 - 18.24		Pasión de San Juan Bautista
30 M.	7.07 - 18.25		
31 J.	7.05 - 18.25	☽	



SETIEMBRE

9.º MES - 30 DIAS

CABILDO ABIERTO
21 DE SETIEMBRE DE 1808

FECHAS	SOL Sal.	SOL Pta.	FERIADOS	SANTORAL
1 V.	7.04	18.26		
2 S.	7.03	18.27		
3 D.	7.01	18.27		22º del año
4 L.	7.00	18.28		
5 M.	6.59	18.29		
6 M.	6.57	18.30		
7 J.	6.56	18.31	○	
8 V.	6.55	18.32		Nacimiento de la Stma. Virgen
9 S.	6.53	18.32		
10 D.	6.52	18.33		23º del año
11 L.	6.50	18.34		
12 M.	6.49	18.34		
13 M.	6.47	18.35		San Juan Crisóstomo
14 J.	6.46	18.36		Exaltación de la Santa Cruz
15 V.	6.44	18.36	☾	Nuestra Señora de los Dolores
16 S.	6.44	18.37		San Cornelio y San Cipriano
17 D.	6.42	18.38		24º del año
18 L.	6.40	18.38		
19 M.	6.39	18.39		San Genaro
20 M.	6.37	18.40		
21 J.	6.36	18.40		San Mateo, Apóstol y Evangelista
22 V.	6.34	18.41		
23 S.	6.33	18.42	●	
24 D.	6.31	18.43		25º del año
25 L.	6.30	18.44		
26 M.	6.29	18.45		San Cosme y San Damián
27 M.	6.27	18.45		San Vicente de Paul
28 J.	6.26	18.46		San Wenceslao
29 V.	6.25	18.47	☽	Santos Arcángeles Miguel, Rafael y Gabriel
30 S.	6.23	18.47		San Gerónimo



OCTUBRE

10.º MES - 31 DIAS

BATALLA DE SARANDI
12 DE OCTUBRE DE 1825

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sol.	Pto.		
1 D.	6.22	18.48		26º del año
2 L.	6.20	18.49		Santos Angeles Custodios
3 M.	6.19	18.50		
4 M.	6.17	18.51		San Francisco de Asís
5 J.	6.16	18.52		
6 V.	6.14	18.52		San Bruno
7 S.	6.13	18.53		Nuestra Señora del Rosario
8 D.	6.12	18.54		27º del año
9 L.	6.10	18.55		San Dionisio y San Juan Leonardo
10 M.	6.09	18.56		
11 M.	6.08	18.57		
12 J.	6.06	18.57	DIA DE LA RAZA	
13 V.	6.05	18.58		
14 S.	6.04	18.59		San Calixto, Papa
15 D.	6.02	19.00		28º del año
16 L.	6.01	19.01		Santa Margarita María Alacoque
17 M.	6.00	19.02		San Ignacio de Antioquía
18 M.	5.58	19.02		San Lucas, Evangelista
19 J.	5.57	19.03		San Juan de Brébeuf y San Pablo de la
20 V.	5.56	19.04		[Cruz
21 S.	5.55	19.05		Dedicación de Iglesia Catedral de Montevi-
22 D.	5.54	19.06		29º del año [deo
23 L.	5.53	19.07		San Juan Capistrano
24 M.	5.51	19.07		San Antonio Mª Claret
25 M.	5.50	19.08		
26 J.	5.49	19.09		
27 V.	5.48	19.10		
28 S.	5.47	19.11		San Simón y San Judas Tadeo, Apóstoles
29 D.	5.46	19.12		30º del año
30 L.	5.45	19.13		
31 M.	5.44	19.14		



FECHAS	SOL Sal. - Pta.	FERIADOS	SANTORAL
1 M.	5.43 - 19.15		Festividad de Todos los Santos
2 J.	5.42 - 19.16	DIA DE DIFUNTOS	Conmemoración de Difuntos
3 V.	5.41 - 19.17		San Martín de Porres
4 S.	5.40 - 19.18		San Carlos Borromeo
5 D.	5.39 - 19.19		31º del año
6 L.	5.38 - 19.20		
7 M.	5.37 - 19.21		
8 M.	5.36 - 19.22		
9 J.	5.35 - 19.23		Dedicación de la Basílica de Letrán
10 V.	5.34 - 19.24		San León Magno, Papa
11 S.	5.34 - 19.25		San Martín de Tours
12 D.	5.33 - 19.26		32º del año
13 L.	5.35 - 19.27		
14 M.	5.32 - 19.28		
15 M.	5.31 - 19.29		San Alberto Magno
16 J.	5.30 - 19.30		Santa Margarita de Escocia
17 V.	5.30 - 19.31		Santa Isabel de Hungría
18 S.	5.29 - 19.32		Dedicación de la Basílica de San Pedro
19 D.	5.29 - 19.33		33º del año [y San Pablo
20 L.	5.28 - 19.34		
21 M.	5.28 - 19.35		Presentación de la Virgen María
22 M.	5.27 - 19.36		Santa *Cecilia*
23 J.	5.27 - 19.37		San Clemente, Papa
24 V.	5.26 - 19.38		
25 S.	5.26 - 19.39		
26 D.	5.26 - 19.40		Cristo Rey del Universo
27 L.	5.25 - 19.41		
28 M.	5.25 - 19.42		
29 M.	5.25 - 19.42		
30 J.	5.25 - 19.43		San Andrés, Apóstol



FECHAS	SOL Sal. - Pto.	FERIADOS	SANTORAL
1 V.	5.25 - 19.44		
2 S.	5.24 - 19.45		
3 D.	5.24 - 19.46		1º de Adviento
4 L.	5.24 - 19.47		San Juan Damasceno
5 M.	5.24 - 19.48		
6 M.	5.24 - 19.49		San Nicolás
7 J.	5.24 - 19.50		San Ambrosio
8 V.	5.24 - 19.50	DIA DE LAS PLAYAS	Inmaculada Concepción de la Virgen María
9 S.	5.24 - 19.51		
10 D.	5.24 - 19.52		*2º de Adviento*
11 L.	5.25 - 19.52		San Dámaso, Papa
12 M.	5.25 - 19.53		Nuestra Señora de Guadalupe
13 M.	5.25 - 19.54		Santa Lucía
14 J.	5.25 - 19.54		San Juan de la Cruz
15 V.	5.25 - 19.55		
16 S.	5.25 - 19.56		
17 D.	5.26 - 19.56		3º de Adviento
18 L.	5.26 - 19.57		
19 M.	5.27 - 19.58		
20 M.	5.27 - 19.58		
21 J.	5.28 - 19.59		San Pedro Canisio
22 V.	5.28 - 19.59		
23 S.	5.29 - 20.00		San Juan de Kelz
24 D.	5.29 - 20.00		4º de Adviento
25 L.	5.30 - 20.00	NAVIDAD	Nacimiento de Nuestro Señor Jesucristo
26 M.	5.30 - 20.01		San Esteban Protomártir
27 M.	5.31 - 20.01	DIA DEL SEGURO	San Juan, Apóstol y Evangelista
28 J.	5.32 - 20.01		*Santos Mártires Inocentes*
29 V.	5.32 - 20.02		Santo Tomás Becket
30 S.	5.33 - 20.02		
31 D.	5.34 - 20.02		Fiesta de la Sagrada Familia

AÑO 1973

ENERO

D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	29	*
M.	2	9	16	23	30	*
M.	3	10	17	24	31	*
J.	4	11	18	25	*	*
V.	5	12	19	26	*	*
S.	6	13	20	27	*	*

FEBRERO

D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	*
M.		6	13	20	27	*
M.		7	14	21	28	*
J.	1	8	15	22	*	*
V.	2	9	16	23	*	*
S.	3	10	17	24	*	*

MARZO

D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	*
M.		6	13	20	27	*
M.		7	14	21	28	*
J.	1	8	15	22	29	*
V.	2	9	16	23	30	*
S.	3	10	17	24	31	*

ABRIL

D.	1	8	15	22	29	
L.	2	9	16	23	30	*
M.	3	10	17	24	*	*
M.	4	11	18	25	*	*
J.	5	12	19	26	*	*
V.	6	13	20	27	*	*
S.	7	14	21	28	*	*

MAYO

D.		6	13	20	27	
L.		7	14	21	28	*
M.	1	8	15	22	29	*
M.	2	9	16	23	30	*
J.	3	10	17	24	31	*
V.	4	11	18	25	*	*
S.	5	12	19	26	*	*

JUNIO

D.		3	10	17	24	
L.		4	11	18	25	*
M.		5	12	19	26	*
M.		6	13	20	27	*
J.		7	14	21	28	*
V.	1	8	15	22	29	*
S.	2	9	16	23	30	*

JULIO

D.	1	8	15	22	29	
L.	2	9	16	23	30	*
M.	3	10	17	24	31	*
M.	4	11	18	25	*	*
J.	5	12	19	26	*	*
V.	6	13	20	27	*	*
S.	7	14	21	28	*	*

AGOSTO

D.		5	12	19	26	
L.		6	13	20	27	*
M.		7	14	21	28	*
M.	1	8	15	22	29	*
J.	2	9	16	23	30	*
V.	3	10	17	24	31	*
S.	4	11	18	25	*	*

SETIEMBRE

D.		2	9	16	23	30
L.		3	10	17	24	*
M.		4	11	18	25	*
M.		5	12	19	26	*
J.		6	13	20	27	*
V.		7	14	21	28	*
S.	1	8	15	22	29	*

OCTUBRE

D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	29	*
M.	2	9	16	23	30	*
M.	3	10	17	24	31	*
J.	4	11	18	25	*	*
V.	5	12	19	26	*	*
S.	6	13	20	27	*	*

NOVIEMBRE

D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	*
M.		6	13	20	27	*
M.		7	14	21	28	*
J.	1	8	15	22	29	*
V.	2	9	16	23	30	*
S.	3	10	17	24	*	*

DICIEMBRE

D.		2	9	16	23	30
L.		3	10	17	24	31
M.		4	11	18	25	*
M.		5	12	19	26	*
J.		6	13	20	27	*
V.		7	14	21	28	*
S.	1	8	15	22	29	*

Calendario Agropecuario y de Jardinería

AGRICULTURA

ENERO

Cereales. — Termina la trilla del trigo en el sur. En los arrozales, mantener el nivel del agua a 0.15 m en el cultivo y librarlo de malezas. Levantar los rastrojos.

Forrajeras. — Los maizales sembrados temprano, empiezan a florecer, pudiéndose dar verde o ensilado, si son destinados a forraje, debiendo aporcarse y carpirse, los reservados para granos. *En la zona sur se está en tiempo de sembrar maíz cuarentón para verde. Dar el segundo corte a la alfalfa en floración. Preparar tierra para siembra de otoño de alfalfa.*

Industriales. — Continúa la cosecha de lino en plena intensidad. Aporcar los cultivos de maní florecidos. Realizar operaciones de capado y desbrotado en los tabacales, empezando la cosecha de los más adelantados. Carpir los cultivos de algodón.

FEBRERO

Cereales. — Levantar los rastrojos de las cosechas tardías. Combatir el abrojo grande antes de florecer y quemar las plantas que se arranquen. El maíz larga la "muñeca" o empieza a madurar, según la época de siembra.

Forrajeras. — Empieza la siembra de avena forrajera. Continúan los cortes de alfalfa, cuando florece. Los maizales con choclo ya maduro, pueden ser ensilados.

Industriales. — Los cultivos tempranos de girasol empiezan a florecer; deben mantenerse limpios y carpidos. Continúa la cosecha de tabaco. Empiezan a abrir los primeros capullos de algodón, debiéndose terminar las carpidas.

MARZO

Cereales. — Empezar a preparar las tierras para las siembras de cereales, especialmente para trigos de siembra temprana. Iniciar la siembra del trigo forrajero.

Forrajeras. — Empezar a preparar tierra para la siembra de alfalfa, que se inicia a fin de mes.

Industriales. — Se inicia la cosecha de maní. Empezar la roturación de campos vírgenes para la siembra de lino. Continúan madurando los capullos de algodón, pudiéndose iniciar la primera recolección.

ABRIL

Cereales. — Prosigue con toda intensidad la preparación de tierras para la siembra de lino. Empieza la cosecha de maíz. Se inicia la cosecha de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. Los maizales sembrados tarde ya pueden ser ensilados.

Industriales. — Se efectúa la cosecha de girasol. Se está en plena cosecha de algodón.

MAYO

Cereales. — Epoca adecuada para la siembra de trigo. Prosigue la cosecha de arroz y maíz.

Forrajeras. — Termina la siembra de alfalfa. A los alfalfares viejos, pasar la rastra pará facilitar el desprendimiento de brotos y destruir malezas. Los avenales sembrados temprano están en condiciones de empezar a ser pastoreados.

Industriales. — Continuar preparando tierra para la siembra de lino en julio. Termina la cosecha de girasol y algodón.

JUNIO

Cereales. — Continúa la siembra de variedades tempranas de trigo. Se inicia la preparación de la tierra para la siembra de arroz.

Forrajeras. — Aún se puede dar algún corte a los alfalfares.

Industriales. — Se activa la preparación de tierra para lino. Prosigue la cosecha de algodón.

....

A partir del 10 de este mes, puede sembrarse Trigo Fontana, especialmente en los departamentos de Paysandú, Salto, Artigas y Cerro Largo (100 a 120 Kgs. por Há). En la primera quincena se siembra Klein Aniversario y Klein Cometa (90 Kgs. Há); Klein Cometa al norte y en la segunda quincena al sur (90 Kgs. Há).

JULIO

Cereales. — Continuar la siembra del trigo.

Vigilar los trigos tempranos, que se puedan haber "ido en vicio", echándoles lanares. Se puede sembrar centeno, cebada y avena para grano. Prosiguen las labores del terreno para el cultivo del arroz arando luego de realizadas las nivelaciones y construidas las tapias y canales. *Asegurar contra granizo los trigos y demás cereales sembrados, evitando dejarlo de un día para otro.*

Forrajeras. — Iniciar las labores para la siembra de alfalfa.

Industriales. — Empieza la siembra del lino. *Asegurarlo contra granizo inmediatamente de sembrado, pues el seguro lo cubre en seguida de nacido.* Preparar las tierras para las siembras de verano. En el norte, bajo semicubierta, se pueden iniciar los almácigos de tabaco. Termina la cosecha de algodón.

AGOSTO

Cereales. — Finaliza la siembra de trigo. Cuidar que los trigales no se vayan en vicio; eliminar malezas y yuyos. *Asegurar contra granizo.* Preparar tierras para maíz. Combatir la hormiga.

Forrajeras. — Las avenas y cebadas para forraje empiezan a espigar, debiéndose sacar el pastoreo para que puedan hacerlo normalmente, si es que se piensa cosechar grano y sacar un buen rinde.

Industriales. — Se termina de sembrar lino, debiéndose *asegurarlo de inmediato.* Prosiguen preparándose tierras para siembras de verano. Iniciar los almácigos de tabaco, bajo semicubierta, seleccionando las mejores plantas a los 15 ó 20 días.

SETIEMBRE

Cereales. — Los trigos y las cebadas deben repararse para mantenerse limpios de yuyos y malezas. Se inicia en la segunda quincena la siembra de arroz, ya sea en "seco" o "al agua". En el primer caso, debe rastrearse previamente con rastras de discos; en el segundo, se inunda el terreno con agua, hasta una altura de 10 cms.

Forrajeras. — Se inician los cortes de primavera de los alfalfares. Puede iniciarse la siembra de primavera de la alfalfa.

Industriales. — Cuidar los linares matando hormigas. Tener preparada la tierra para maní y girasol. Prosiguen haciéndose almácigos de tabaco, prestando el debido cuidado a los ya hechos. Se inicia la siembra de algodón a razón de 40 kg por Há.

OCTUBRE

Cereales. — Se inicia con gran intensidad la siembra del maíz. Empieza la floración de avena y cebada. Prosigue la siembra de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. En los alfalfares viejos, hacer los cortes en el momento de la floración.

Industriales. — Se inicia la siembra de oleaginosos (maní y girasol). Continúa el trasplante del tabaco desde el almácigo al terreno definitivo. Los cultivos ya definidos deben ser aporcados. Prosigue la siembra de algodón.

NOVIEMBRE

Cereales. — Los cultivos están en plena espigazón. Debe prepararse toda la maquinaria para la trilla. El maíz debe aporcarse y carpirse. Las avenas, cebadas y centenos se encuentran en estado lechoso.

Forrajeras. — *Se inicia la siembra de Sudan-grass.*

Industriales. — Se termina de plantar maní. Continúa con gran actividad la siembra de girasol. En los tabacales deben reponerse las plantas perdidas y eliminarse los yuyos. Termina la siembra de algodón; resembrar en los lugares donde no nació; efectuar raleos, dejando 2 ó 3 plantas cada 20 cms. Carpir.

DICIEMBRE

Cereales. — Empieza con gran actividad la cosecha y trilla de los cereales. Asegurar el personal contra accidentes de trabajo (trilla). Echar agua al cultivo de arroz.

Forrajeras. — Termina la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — A fines del mes ya hay linos prontos para cortar. Carpir y aporcar los cultivos de girasol y maní. Capar el tabaco (suprimir la punta del tallo donde se está formando la flor). Terminar los raleos de algodón. Continuar las carpidas.

GANADERIA

ENERO

Bovinos. — Las indicaciones de este mes son aplicables a los de diciembre y febrero. Vigilar cuidadosamente las haciendas para combatir las "bicheras". Cuerear diariamente los animales muertos. En las zonas de garrapata, bañar en las horas de fresco.

Ovinos. — Cuidar que las majadas tengan sombra, verde y agua. Bañar contra la sarna (2do. ó 3er. baños) trabajando siempre con la fresca. Vigilar y cuidar las "bicheras". Comenzar el destete y la separación por sexos.

Equinos. — Retirar los padrillos para evitar nacimientos en verano. Alimentar adecuadamente los caballos de trabajo.

Suinos. — Retirar los padrillos del servicio. Llevar los lechones a los rastrojos y reforzar la alimentación con 150 a 200 gramos de maíz por cabeza, agregando, si es posible, un poco de suero de leche, carnarina, etc.

FEBRERO

Bovinos. — Seguir las orientaciones del mes anterior. Los toros deben ser retirados del servicio y llevados a buenos potreros sin vacas para que se repongan. No mover el ganado en las horas del calor. Seguir vigilando y cuidando las "bicheras".

Ovinos. — Se empieza a encarnerar las majadas para la parición de agosto. Repuntar las majadas por la tardecita para que los carneros se mezclen bien y vigilar su trabajo. Retirar por algunos días los carneros que den muestras de cansancio y cuidarlos de la "manquera". Apartar las ovejas de *refugo, antes de encarnerar, en horas de la mañana o de tardecita.*

Equinos. — Los mismos trabajos del mes anterior.

Suinos. — Combatir el piojo. Cuidar las madres que estén en avanzado estado de gestación. Vigilar la alimentación, a base de verde y suplemento de maíz (choclo). Separar los lechones que no respondan a las características de la raza.

MARZO

Bovinos. — A fines de este mes empieza a declinar el calor y se podrá iniciar la "yerra": marcación, señalada, castración y descorne, aunque estas dos últimas operaciones es preferible hacerlas en primavera o verano —cuando los terneros son de pocos días—. Bañar contra la garrapata y vacunar contra carbunclo, si no se hizo en la primavera. Seguir cuidando las "bicheras". Retirar los toros del ganado de cría para evitar pariciones en épocas de calor.

Ovinos. — Echar carneros para la parición de primavera. Evitar mover las ovejas próximas a dar cría (parición de otoño) y curarlas a mano si se pican de sarna.

Equinos. — Desde fin de mes se puede castrar y marcar los potrillos dejados en la primavera. Se pueden amansar y domar potros.

Suinos. — Traer a los potreros más cercanos a las madres próximas a parir y construirles parideros para protegerlas de las inclemencias del tiempo. Aumentar las raciones de los capones para que lleguen a pesar 60 ó 70 kg para fin de este mes.

ABRIL

Bovinos. — Debe terminarse de marcar y señalar los terneros. Vigilar que los vientres no engorden excesivamente y se "amachorren". Sigue amansándose los bueyes.

Ovinos. — Pleno período de parición de otoño, debiéndose recorrer los potreros con ovejas, prestando cuidado a las que tengan malos partos, levantar las caídas, etc.

Equinos. — Mes indicado para marcar y castrar, soltando los potros en potreros empastados para *disminuir posibilidades de infección, especialmente tétanos. Simultáneamente*, realizar la cerdeada general de las manadas.

Suinos. — Proceder a la castración y bañar contra el piojo. Reforzar el engorde de los capones para remitirlos al mercado. Racionar los lechones a fines de este mes.

MAYO

Bovinos. — Apartar y vender los animales gordos. Empezar el aparte de terneros y preparar lotes para invernar. Pastorear los avenales con novillos de invernada y los ganados flacos para reponerlos antes del invierno. Los toros a campo deben estar en buenos potreros.

Ovinos. — Retirar los carneros de las majadas. Termina la parición de otoño. Señalar, castrar y cortar la cola a la corderada. Cuidar la lombriz y la manquera, llevando las majadás a terrenos altos si el tiempo se presenta lluvioso.

Equinos. — Continuar el amanse de los potros, teniéndolos en potreros empastados.

Suinos. — Seguir con la vigilancia y cuidado de lechones y madres. A fin de mes empezar el destete de los lechones, cuidando las neumonías. Echar los padrillos al servicio.

JUNIO

Bovinos. — Recorrer los potreros, vigilando la marcha del engorde en los novillos de invernada, evitando moverlos. Parar rodeo quincenalmente, eligiendo días buenos, moviendo los animales al paso (peleche).

Ovinos. — Continuar vigilando el estado sanitario de las majadas y resguardarlas de los temporales.

Equinos. — Combatir el "moquillo", que suele aparecer en esta época. Vigilar la enfermedad que ataca la garganta.

Suinos. — Vacunar los lechones contra el cólera. Racionar como suplemento con 150 grs. de afrechillo por cabeza. Retirar los padrillos.

JULIO

Bovinos. — Empieza la parición, debiéndose hacer las recorridas con cuidado para observar el estado de las vacas. Para rodeo como el mes anterior.

Ovinos. — Vigilar el estado sanitario de las majadas y curar a mano la sarna de las ovejas preñadas.

Equinos. — Las yeguas cuyo estado sea deficiente deben ser llevadas a buenos potreros o avenales.

Suinos. — Como el mes anterior. Continuar la vigilancia y cuidado de los lechones y reforzar las raciones con maíz, cebadas, trigo, etc.

AGOSTO

Bovinos. — Como los meses anteriores. Con las pasturas tiernas y nuevas, el ganado se "purga" intensamente, siendo necesario tonificarlo efectuando el "peleche" 2 veces por semana. Prosigue la parición de invierno, debiéndose vigilar el estado de las vacas, pasando al avenal o potreros empastados las que estén más flacas.

Ovinos. — En la segunda quincena de este mes empieza la parición de las ovejas servidas en marzo. Recorrer los potreros y vigilar el estado de las madres. Cuidar las majadas de los temporales, frecuentes en este mes.

Equinos. — Vigilancia general de las manadas. Amansar y domar potros si el estado de los animales y los campos lo permiten. Empieza la parición, debiéndose cuidar las yeguas. Preparar los padrillos para echarlos en setiembre.

Suinos. — Preparar parideros, reparos individuales, bebederos, etc., para la próxima parición.

SETIEMBRE

Bovinos. — Prosigue en aumento la parición. Apartar novillos y amansarlos para bueyes. Marcar y castrar. Descornar los terneros nacidos el mes anterior. Sigue y concluye el "peleche".

Ovinos. — Las majadas se hallan en la fuerza de la parición. Se puede esquilar las ovejas a galpón. Señalar, castrar y cortar la cola a los borregos.

Equinos. — Se está en plena intensidad de la parición. Amansar y domar potros. Echar padrillos a las manadas. Castrar y marcar los potrillos.

Suinos. — Mes de máxima actividad. Llevar las madres próximas a parir a parideros ya preparados. Evitar que dos madres tomen la misma paridera. Los caponados deberán seguir con los mismos cuidados del mes anterior.

OCTUBRE

Bovinos. — Vigilar y limpiar las aguadas. Vacunar contra el carbunclo. Vigilar la acción de la mosca (bichera). Echar los toros. Los toros a galpón se echan a las vacas en las últimas horas de la tarde y se sacan de mañana. Seguir y concluir el amanse de novillos.

Ovinos. — Empieza la esquila, apresurándola si "hay trébol carretilla". Dar el primer baño en seguida de haber esquilado y el segundo 12 a 15 días después. Echar los carneros a las majadas que están destinadas a la parición de otoño, las cuales deben estar esquiladas para trabajar mejor.

Equinos. — Concluye la parición. Dejar la castración y marcación para el otoño por temor a las "bicheras". Seguir amansando y domando potros.

Suinos. — Vigilar los potreros donde se encuentren las madres en parición. Empezar a castrar los lechones mayores de 40 días.

NOVIEMBRE

Bovinos. — Continúan trabajando los toros como en el mes anterior.

Ovinos. — Termina la esquila. Retirar los carneros que trabajaron desde octubre. Traer a la sombra antes del mediodía las majadas a medio galpón o a galpón. Desde fin de mes pueden esquilarse los corderitos, cuidando mucho a los lastimados.

Equinos. — Concluir el amanse y doma, trabajando los redomones en las madrugadas o de tardecita. Retirar los padrillos.

Suinos. — Seguir con los mismos cuidados del mes anterior. Vigilar la alimentación de los lechones. Aplicar remedios contra los gusanos (Vermes).

DICIEMBRE

Bovinos. — Trabajar de madrugada el ganado. Vigilar las aguadas. Siguen trabajando los toros, pero no olvidar que son preferibles las pariciones tempranas. Suspender el amanse de los novillos.

Ovinos. — Terminar la esquila de los corderos. Bañar la majada en las primeras horas de la mañana. Vigilar que los corderos lastimados no sufran de los efectos perjudiciales de la mosca.

Equinos. — Suspender el amanse y doma. Vigilancia general de las manadas.

Suinos. — Empezar el destete. Clasificar los lechones en lotes, según calidad y estado. A los 10 días de aparte, vacunarlos contra el cólera. En la segunda quincena echar los padrillos.

ENERO

Pueden realizarse injertos de yema en ciruelos, perales, manzanos, duraznеros. Cosecha de: Duraznos, var. Mami Ross, Melilla, Rey del Monte, Elberta; Ciruelas, var. Golden Japan, Santa Rosa, Burbank, Duarte; Peras, var. Favorita de Claps y a fines de mes William bon Chrettien. Terminar la cosecha de naranjas de verano, iniciada en noviembre.

Viticultura. — Proseguir con pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrado.

FEBRERO

Continúa la cosecha de: Duraznos, var. Elberta, Pavía Elberta, Giallo Tosi; Ciruelas, var. Geant o Reina Claudia, Presidente; Peras, var. William bon Chrettien, Packans Triunph; Manzanas, var. Winter Banana y Reineta del Canadá a fines de mes. Se pueden efectuar injertos a ojo dormido.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos como el mes anterior.

MARZO

Prosigue la cosecha de: Duraznos, var. Pavía Moscatel; Ciruelas, var. Presidente; Peras, var. Beurre Diel y Winter Bartlett; Manzanas, var. Deliciosa; King-David. Iniciar la apertura de pozos para plantar en los próximos meses. Se siguen injertando a ojo dormido. Estratificar pepitas y carozos de los frutales.

Viticultura. — Plena vendimia. Iniciar las zanjeadas para nuevas plantaciones.

ABRIL

Cosecha de manzanas, var. Court Pendu, Ben Davis; Mandarina, var. Satsuma; Membrillos, var. Champion y Orange. Continuar abriendo pozos para las plantaciones del mes próximo. Continuar estratificando pepitas y carozos.

Viticultura. — Pasar una rastra pesada entre las filas para renovar las tierras apelmazadas por el pisoteo de los vendimiadores o impedir el desarrollo de las malezas. Seguir con los zanjeados.

MAYO

Cosecha de manzanas, var. Granny Smith; Mandarina Satsuma; Naranja Hamlin. Iniciar la plantación de frutales. Se puede abonar con estiércol, cal, superfosfato, sangre desecada, guano, etc. Preparar la tierra con destino a viveros. Puede iniciarse la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas entre las filas y proseguir preparando zanjas para plantaciones. Abonar.

JUNIO

Cosecha de naranjas, var. Hamlin. Empieza la cosecha de naranja de ombligo, que se prolonga hasta agosto, var. Roberston Navel, Dorada de Portugal, Prolific Navel, ombligo Dr. Besio, Bahiana do Brasil. Igualmente, se cosecha la mandarina común. Continúa la preparación del suelo y la plantación. Sigue la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas y proseguir el zanjeado para nuevas plantaciones. Abonar. Se preparan las estacas y se ponen en arena.

JULIO

Sigue la cosecha de naranja de ombligo y mandarina común. Se inicia la cosecha de la naranja criolla o Dulce del Brasil, que prosigue hasta octubre. Se sigue podando y deben efectuarse los tratamientos invernales. Seleccionar púas para injertar. En citrus se inician los injertos a "ojo despierto".

Viticultura. — En los lugares altos, no expuestos a heladas, iniciar la poda y tratar contra la "antracnosis". Proseguir calzando las plantas. Abonar. Preparar estacas y sarmientos.

AGOSTO

Termina la cosecha de la naranja de ombligo y mandarina común. Prosigue la de la naranja criolla. Se inicia la cosecha de bergamotas que se prolonga hasta octubre. Terminar con la poda. Proseguir la plantación de nuevos montes. Iniciar la injertada de púa. Los carozos estratificados empiezan a brotar, siendo el momento de llevarlos al vivero. Hacer almácigos de citrus, manzanos, ciruelos, etc. Cuidar los injertos, desbrotando, podando y desatando. Se inician los trabajos de limpieza (carpidas).

Viticultura. — Terminar la poda y tratamiento contra la "antracnosis". Desparramar abono para enterrarlo en las labores del mes próximo.

SETIEMBRE

Prosigue la cosecha de naranja criolla o Dulce del Brasil y de bergamota. Terminar la plantación de frutales. Vigilar la aparición de pulgones. Injertar a ojo despierto o de púa. Podar los frutales cítricos.

Viticultura. — Atar las plantas a los alambres inferiores; suprimir los retoños del pie americano y las raíces emitidas en el injerto. Dar el primer tratamiento con Caldo Bordelés al 1 % en cuanto empiece la brotación. Descalzar las plantas a azada. Dar una labor para enterrar el abono desparramado el mes anterior.

OCTUBRE

Terminar la cosecha de naranja común y bergamota. Tratar los manzanos y perales con arseniato de plomo para combatir el "gusano". Proseguir el desbrote de las plantas y citrus. Seguir cuidando los injertos.

Viticultura. — Proseguir las pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrar contra el "Oidium".

NOVIEMBRE

Se inicia la cosecha de las naranjas de verano (var. Lue Gim Gong, Valencia Late, etc.), que se prolonga hasta enero. Poda en verde de los frutales. Ralear el exceso de fruta.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos.

DICIEMBRE

Prosigue la cosecha de la naranja de verano. Cosecha de duraznos, var. My Flowers, Amsden, Waterloo; Ciruelas, var. Beauty, Golden Japan. Prosigue la poda en verde de citrus.

Viticultura. — Seguir con los tratamientos sanitarios. Se atan las yemas largas, desbrotar los troncos y suprimir el exceso de zarcillos. Rastrear entre filas si hubiera mucha maleza o si la tierra estuviera muy apretada.

HORTICULTURA

ENERO

Se siembra de asiento: acelga, espinaca, maíz dulce, nabo, pepinos, perejil, porotos, zanahoria, zapallitos. En almácigo; albahaca, apio, bróculi, cebolla (colorada y blanca), coliflor, lechuga, *puerro*, repollo, tomate.

FEBRERO

Siembra de asiento de: acelga, espinaca, nabo, perejil, porotos (para chauchas verdes), tomillo, zanahoria. Siembras de almácigo de: albahaca, apio, arveja, bróculi, cebollas colorada y blanca, *coliflor, lechuga, puerro, repollo.*

Se inicia la cosecha de papas sembradas en primavera.

MARZO

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, porotos, remolachas, zanahorias. De almácigo: alcaucil de semilla, cebolla, brócoli, coliflor, lechuga, repollo.

ABRIL

Siembra de asiento de: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, perejil, puerro, remolacha, zanahorias. De almácigo: alcaucil de semilla, apio, cebollas, coliflor, lechuga, repollo.

MAYO

Siembra de asiento de: acelgas, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, remolacha, zanahoria. De almácigo: alcaucil, apio, cebollas, lechuga, puerro, repollo.

JUNIO

Se siembra de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, zanahorias. De almácigo: apio, cebollas, lechuga, repollo. Bajo vidrio, berenjenas.

JULIO

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabos, perejil, zanahorias. De almácigo: apio, lechuga, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjena, melón, pepino, pimientos, tomate.

AGOSTO

Sembrar de asiento: acelgas, arvejas, espinacas, habas, lentejas, maíz dulce, nabos, perejil, remolachas, zanahorias. De almácigo: apio, coliflor, lechuga, puerro, repollo. Bajo vidrio: albahaca, *berenjenas, melón, pepino, pimiento, tomate.* En casillas al abrigo: zapallos y zapallitos.

SETIEMBRE

Sembrar de asiento: alcaucil de semilla, arvejas, chícharos, espinacas, garbanzos, lentejas, maíz dulce, melón, nabos, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjena, brócoli, coliflor, espárragos, frutilla, lechuga, pimientos, repollo, puerro, tomate.

OCTUBRE

Las mismas siembras del mes anterior, con excepción de la lenteja.

NOVIEMBRE

Sembrar de asiento: acelga, alcaucil de semilla, chícharos, espinacas, garbanzos, maíz dulce, melón, nabo, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigos: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, espárragos, lechuga, pimientos, puerro, repollo, tomate.

DICIEMBRE

Sembrar de asiento: acelga, espinacas, maíz dulce, melón, pepinos, perejil, porotos, sandías, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, pimientos, puerro, repollo, tomates.

AVICULTURA

ENERO

Mantener en buenas condiciones de higiene las distintas instalaciones. Recoger los huevos 2 veces por día. Seleccionar y separar los reproductores entre los pollos de cuatro a cinco meses de edad; los restantes se preparan adecuadamente para la venta.

FEBRERO

Remitir al mercado las gallinas próximas a terminar el segundo año de postura, pues empezarán a mudar a fines de mes o principios de marzo. Igualmente, vender las gallinas que empiezan a mudar, índice de mala postura. Prosiguen los trabajos del mes anterior.

MARZO

Individualizar las pollas tempranas que empiezan la postura. Racionar adecuadamente las gallinas para aumentar la postura. Continuar los trabajos generales de meses anteriores.

ABRIL

Destinar las mejores gallinas a la formación de planteles de reproducción. Comprar ejemplares de razas para mejorar o mantener la calidad de las aves. Mantener en perfectas condiciones todas las instalaciones. Asegurarse que la incubadora se encuentre en buenas condiciones de funcionamiento. Prosiguen los trabajos generales.

MAYO

Intensificar la formación de los planteles de reproductores. Prestar atención a la posibilidad de propagación de enfermedades infecto-contagiosas. Seleccionar los huevos para incubar. Por la noche, cerrar el frente de los dormideros, operación que debe efectuarse durante todo el invierno.

JUNIO

Evitar, mediante buenos drenajes, la humedad del terreno provocada por las lluvias frecuentes. Mantener las aves encerradas en los dormideros durante los días de lluvia y vientos fuertes y, por las mañanas, *hasta que desaparezca el rocío*. Continuar preparando los planteles de reproducción, si no lo hubiere sido en los meses anteriores. Intensificar la incubación.

JULIO

Vigilar la crianza de los pollitos, manteniéndolos en los locales durante los días malos y hasta unas horas después de haber salido el sol. Continuar los trabajos del mes anterior.

AGOSTO

Comienza la separación por sexo de la pollada en las razas livianas, nacidas a fines de mayo y *principios de junio. Continuar con la incubación y los trabajos propios de la cría.*

SETIEMBRE

Se castran los pollos. Se dispone convenientemente el local para almacenar huevos destinados al consumo y que no se vendan inmediatamente después de recogidos. Continúan los trabajos *propios de la incubación, cría y recría de la pollada.*

OCTUBRE

En los primeros días efectuar la última incubación natural o artificial y levantar los planteles, de producción. Mandar al mercado los pollos de 4 a 5 meses de edad y los gallos de más de 2 años de retirados de los planteles. Continuar los trabajos de crianza y recría.

NOVIEMBRE

Se asegura el suministro normal de agua y se siembran los parques. Prosiguen los trabajos de cría y recría y la remisión de pollos al mercado.

DICIEMBRE

Separar los pollos que van a ir al mercado con motivo de las fiestas de navidad y someterlos previamente a un corto proceso de preparación. Si los parques no tienen árboles, se proporciona sombra a las aves por medio de reparos apropiados. Los bebederos se colocan en lugares donde haya sombra. Revisar las instalaciones y reparar las que se encuentren en estado deficiente. Asegurarse que el cajón revolcadero tenga suficiente polvo insecticida. Recoger los huevos 2 veces por día.

CUNICULTURA

ENERO

Blanquear las jaulas, higienizándolas. En la segunda quincena, destetar los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y volver las hembras al macho. Reemplazar los conejos después de 5 ó 6 pariciones. Castrar los conejitos de más de 15 días a 2 meses de edad. Suministrar verde bien oreado, especialmente a las hembras, colocándolo en comedores especiales y no arrojándolo al piso.

FEBRERO

Como el mes anterior.

MARZO

Seguir las indicaciones del mes de enero.

ABRIL

Disminuye la crianza de los conejos.

MAYO

Desinfectar las jaulas, blanqueándolas. Dar una alimentación mixta, en base a alfalfa, maíz pisado, avena verde, tubérculos y raíces. Seleccionar los *reproductores*. Renovar los planteles que tengan más de 3 años los machos y 2 años las hembras, cuando la explotación se dedica al consumo. Cuando se destina a reproducción, pueden mantenerse los machos hasta 5 ó 6 años, y las hembras 3 ó 4 años.

JUNIO

No se debe intensificar la cría de conejos en esta estación fría. Por lo demás, seguir como el mes anterior.

JULIO

Iguales trabajos que el mes anterior.

AGOSTO

Aún no es conveniente intensificar la cría de los conejos. Seleccionar cuidadosamente los reproductores, que deben ser vigorosos y sanos y responder a los caracteres de la raza.

SETIEMBRE

Es el mes más propicio para intensificar la cría del conejo. Seleccionar los mejores reproductores de 11 a 12 meses de edad. Alimentación con aumento de verde. Destetar los conejitos que llegan a los 30 días.

OCTUBRE

Se continúa la procreación de los conejos y el destete de los que hayan llegado a los 30 días. Las madres se llevan nuevamente a los machos y, luego de fecundadas, se retiran y aislan en sus respectivas jaulas. Separar las crías por edad y sexo, castrándose los machos de 15 días a 2 meses de edad. Los conejos eliminados de la reproducción y los que tengan 5 a 6 meses se engordan y destinan a consumo y venta.

NOVIEMBRE

Desinfectar e higienizar las instalaciones. Prosigue el destete de los conejitos nacidos el mes anterior. Los conejitos se van separando en locales apropiados por edad y sexo.

DICIEMBRE

Se destetan en la segunda quincena de este mes los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y se vuelven las hembras al macho.

APICULTURA

ENERO

Suprimir las piqueras. Evitar la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 veces por semana, colocando panales si es necesario.

FEBRERO

Destruir el exceso de zánganos que tengan las colmenas. Todo enjambre que salga en este mes, será vuelto a la colmena.

MARZO

Este mes y el que viene es cuando la cosecha de miel ha llegado a su completa maduración. Los que quieren extraer miel han de quitar la que esté completamente operculada.

ABRIL

Sacar las alzas. A los panales almacenados inspeccionarlos cada 15 días, a fin de destruir las larvas de la polilla. Las colmenas huérfanas se unirán a otras débiles que tengan madre. Destruir las polillas. En las colmenas con escasez de alimentación, agregarles panales con miel.

MAYO

Inspeccionar una vez al mes todas las colmenas, en día templado y sereno, para observar la marcha de las mismas.

JUNIO

Colocar las piqueras. Inspeccionar las colmenas en días templados y sereno. Cada 15 días suministrar alimento a aquellas que tengan escasez del mismo. Fundir y purificar la cera. Trabajos generales.

JULIO

Continuar revisando las colmenas en días apropiados. Trabajos generales.

AGOSTO

Revisar quincenalmente las colmenas. La piquera debe estar colocada, poniendo una cuña, dejando un espacio de unos centímetros. Trabajos generales.

SETIEMBRE

Inspeccionar las colmenas una vez por semana. Trabajos generales.

OCTUBRE

Inspeccionar semanalmente las colmenas. Destruir las celdas reales en las colmenas a fin de prevenir la enjambrazón.

NOVIEMBRE

Suprimir las piqueras. Evitar constantemente la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 días por semana y agregar más panales si hiciera falta. Facilitar agua en cantidad.

DICIEMBRE

Iguales trabajos que el mes anterior.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes, por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

ENERO

Se realizan labores de trasplante, reponiendo las flores de los canteros cuyas plantas ya están semillando o en vías de secarse. Se recogerá semilla de dichas flores guardándolas como se indica en el mes de marzo. Se continuará con las carpidas y destrucción de malezas.

Los calores ya son fuertes, por lo tanto los riegos de las plantas y del césped, sobre todo, serán abundantes. Dichos riegos se realizarán de preferencia en horas de la tarde, cuando los rayos solares ya no son tan directos, o durante la noche. En esa forma es mejor aprovechada por las plantas.

Están en floración las dalias; cosechadas las primeras flores, de las axilas del primer par de hojas que quedó brotarán nuevos tallos florales que también deben ser pinzados como se indica en el mes de diciembre.

Continúa la injertación de rosales, a ojo despierto. Por otro lado se desbrotan preparando para injertar, estacas arraigadas que se injertarán a ojo dormido en los meses siguientes (febrero, marzo y abril).

Las plantas de marimoña ya florecidas y secas, una vez cosechada la semilla (si ésta no interesa), se sacará de la tierra y se guardarán los llamados bulbitos en lugar seco y fresco hasta la próxima estación.

Se sacan de la tierra bulbos de jacinto, narciso, tulipán, etc., que se hallan en reposo. Se dividen y se guardan en lugar seco, fresco y aireado como corresponde a todos los bulbos en general.

Abonados podrán realizarse con superfosfato 2 a 3 semanas antes de la siembra, a razón de 50 gramos por metro cuadrado de terreno. Los macizos de flores responderán bien, durante este mes y los dos siguientes, al agregado de salitre de Chile a razón de 25 gramos por metro cuadrado de terreno.

Trips. — (Frankliniella insularis) se combate con Malathion, DDT, Heptacloro, Toxafeno, Lindano (Gammexano).

Arañuela Roja (Bryobia), se elimina con Folidol, Malathion o DDT.

El uso de herbicidas (matayuyos) del tipo del 24D será especialmente ventajoso en céspedes de cierta extensión para combatir yuyos de hoja ancha. Se usarán de acuerdo a las instrucciones de las firmas vendedoras, en el momento del crecimiento de las malezas y antes de su floración, cuidando de no tocar en absoluto otras plantas.

Durante este mes se podrán realizar las siguientes siembras en tierra bien preparada y protegida en lo posible de los rayos solares intensos:

Alelí, Aliso, Amapola, Brinco, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Lobelia, Lino, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Penstemon, Portulaca, Tagete, Taco de reina y Zinnia.

FEBRERO

Se continúa con las labores indicadas en el mes anterior, no descuidando los riegos y el corte del césped. Se podan los setos tratando de arrimar la tijera todo lo posible al nivel del corte anterior. Los trabajos de trasplante continúan como en enero; riegos, recolección de semillas, repique o colocación en lugar definitivo de plantitas procedentes de almácigos efectuados en noviembre y diciembre. Las siembras de este mes se realizarán en lugares frescos cuidando en lo posible de los rayos solares. Los yuyos de los caminos, tan molestos, se pueden extirpar con herbicida a base de arseniato de sodio, que se adquiere en las casas del ramo. En esa forma se mantendrán limpios durante varios meses. Dicha aplicación se hará preferentemente después de una lluvia para que el producto penetre en la tierra y su acción sea más eficaz.

En los rosales se suprimirán las flores marchitas evitando que al formar fruto resten fuerzas a la planta. Esta labor se completa con una ligera poda, de limpieza, en los rosales que tienen la propiedad de florecer en otoño. Se injertan rosales; la gran mayoría de estos injertos no brotarán hasta la primavera, por lo que se llaman de ojo dormido.

Las dalias deberán ser regadas intensamente pues responden bien al riego.

En los gladiolos, generalmente después de la sexta hoja aparecerá la espiga floral que en algunas variedades tiene tendencia a caer por lo que convendrá entutorar o por lo menos arrimar tierra al pie de la planta. El momento oportuno de cortar la flor será en cuanto abra el primer par de la espiga. Las restantes de la vara floral abrirán alternadamente después de cortada la flor, (en el florero) resultando así de gran duración. Las espigas se separarán de la planta con dos hojas solamente (de mañana temprano, sumergiendo los extremos enseguida en agua) dejando el cultivo con suficiente cantidad de hojas para que el bulbo se alimente bien y pueda a su vez reproducirse.

Abonados, podrán hacerse con harina de huesos a razón de 100 gramos por metro cuadrado de terreno, un mes antes de plantar o en el momento de la plantación. Salitre de Chile conjuntamente con abono orgánico (compost) podrá aplicarse a los arbustos a razón de 20 a 30 gramos por planta y en el caso de los árboles 100 gramos a cada uno.

El combate de hormigas se debe hacer durante todo el año.

El uso de Aldrin o Dieldrin simplificó enormemente esta tarea. Vienen en forma de granulado, polvos, o líquidos. También combate las cucarachas, bicho bolita, grillos, ciempiés y otras plagas del suelo. Existen en el comercio preparados especiales mezcla de fungicidas e insecticidas llamados "Desinfectantes del suelo" que son altamente eficaces.

Trips, se combate con los productos indicados el mes anterior.

Pulgones (Aphis sp), se combate con Parathion, Malathion o sulfato de nicotina.

Las enfermedades como Hongos, Algas, Sarna, Encrespaduras que deben ser en lo posible prevenidas, se combaten como se indica en el mes de octubre.

Las plantaciones y siembras aconsejables en este mes son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán.

Flores: Aliso, Arvejilla, Alelí, Bellis, Boca de sapo, Brineo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Linaria, Lino, Miosotis, Pensamiento y Petunia.

MARZO

Entramos en la finalización del verano. La tierra debe ser carpida superficialmente para su mejor aireación y mantenimiento de la humedad. Los riegos serán más moderados; sin embargo, en lugares arenosos donde la retención de agua es menor y las plantas sufren más durante el verano, se regará aún intensamente.

Algunas plantas de dalia empiezan a declinar; serán necesarias limpiezas y continuar con los cuidados. Se podrá cosechar semilla de las dalias florecidas, ya que a partir de este momento se producen. Con estas semillas podremos realizar almácigos en primavera, obtener una gran diversidad de nuevas flores y si tenemos suerte tal vez alguna nueva dalia vigorosa, de flor doble y color atractivo.

Las semillas de las plantas cuya floración ha terminado, se guardarán en bolsitas de género o recipientes de barro sin vidriar, con su correspondiente etiqueta indicando la variedad y fecha de recolección. En las bolsitas o recipientes pondremos un poco de Paradiclorobenzol o Naftalina para proteger a las semillas del ataque de los insectos (gorgojos, polillas, etc.).

Los canteros se abonarán ventajosamente con abono orgánico, compost o mejor aún estiércol fermentado a razón de 5 a 10 kg por metro cudrado de terreno.

Ya tienen botones florales los crisantemos, apareciendo a principios de mes los botones corona y a fin de mes, aproximadamente, los botones terminales. Dichos botones, en las variedades de flor grande, deben pinzarse prolijamente para obtener en primera floración una flor por tallo.

Se continúa con la injertación de rosales a ojo dormido, injertos que no brotarán hasta la primavera.

Es el momento apropiado para siembras o estaqueados de césped, así como para multiplicar claveles de gajo. La siembra del césped se hará con lawngrass (mezcla de semilla) que se puede adquirir en las casas del ramo.

Se pueden realizar este mes las siguientes plantaciones y siembras:

Bulbos: Amarilis, Anémona, Begonia, Freesia, Ixia, Iris, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Narciso, Tulipán, Wathsonia.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Bellis, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Digitalis, Espuela de caballero, Gaillardia, Gipsofila, Iberia, Juliana, Linaria, Lobelia, Lino, Miosotis, Penstemon, Pensamiento, Petunia, Sileno y Statice.

ABRIL

Los primeros descensos de temperatura cambian el aspecto de nuestro jardín. Los riegos disminuyen. El césped y los cercos declinan en su crecimiento. A fin de mes se recortarán todos los setos pues así se mantendrán, casi sin necesidad de repasarlos hasta fin de invierno. Se pasará también la máquina cortadora de césped. Es el momento de realizar siembras y estaqueados de gramilla.

El cultivo de dalias se marchita visiblemente. Los gladiolos florecidos cuyo follaje amarillea se retirarán de la tierra y se desinfectarán los bulbos con bicloruro de mercurio al uno por mil durante 2 horas.

Se realizan los almácigos de marimoña con semilla cosechada anteriormente. También se comenzará la plantación de los llamados bulbitos de marimoñas procedentes del cultivo del año anterior. Antes de la plantación se remojarán en agua varias horas y se dividirán. El remojado acelerará la posterior brotación que de lo contrario es lenta. Esta plantación nos dará las mejores flores (mes de octubre).

Terminamos de injertar los últimos rosales a yema dormida. Es el momento de separar las plantas de rosal que corresponden a acodos realizados en primavera.

Se realizarán multiplicaciones vegetativas por estaca o gajos, de plantas que prenden bien, tales como malvones, geranios, verbena, lavanda, mesembriantemo, etc.

No se descuidará la lucha de los insectos (hormigas, trips, pulgones, arañuelas, etc.) como se indicó en los otros meses del año. Caracoles y Babosas se combatirán con cebos tóxicos, vendiéndose en las casas del ramo muy eficaces.

Los bulbos a plantar este mes y las flores a sembrar son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Azucena, Begonia, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Marimoña, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Clavelina, Careopsis, Clarquia, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Juliana, Lupino, Linaria, Lino, Miosotis, Nemesia, Petunia, Pensamiento, Penstemon, Senecio, Silene y Taco de reina.

MAYO

Las siembras que se realicen este mes se harán en lugares protegidos de los fríos. Se recoge semilla de las últimas flores. Se siembra césped con lawngrass, semilla que se puede adquirir en las casas del ramo. Los riegos se reducen a lo indispensable, siendo prudente realizarlos en las horas de la mañana hasta pasado el mediodía, suspendiendo riegos en la tarde o por la noche. Se continúa con las carpidas, limpiezas de canteros y eliminación de yuyos.

En las dalias cuyo follaje se ha marchitado suprimimos la parte aérea y nos disponemos a retirar los llamados bulbos de la tierra. Los tubérculos de dalia deben ser guardados en lugar seco y fresco hasta la próxima estación, con su correspondiente etiqueta indicando variedad y fecha.

Se pueden separar los rosales obtenidos por acodos realizados en primavera. Es momento de empezar la poda de la hortensia; con las ramas resultantes podremos hacer estacas que plantadas de inmediato nos darán nuevas plantas.

Continúa la plantación de bulbitos de marimoña en la forma detallada el mes anterior.

Aparecen al pie de los crisantemos los primeros retoños que servirán de base al futuro cultivo que iniciaremos en julio y agosto.

Si bien el clavel prende de gajo con facilidad casi en cualquier época del año, es este mes indicado para su multiplicación vegetativa. Los gajos se desprenderán de la planta madre y se prepararán suprimiendo las hojas interiores, despuntando las superiores y haciendo finalmente su corte con navaja afilada a la altura del último nudo inferior. Se plantarán en tierra arenosa con abundante humus.

Es aconsejable no demorar el recorte de los cercos pues si esta operación se realiza más tarde correremos el riesgo de dejar, en setos delicados (ligustrina por ejemplo), partes despobladas de hojas que no se tupirán nuevamente hasta pasado el invierno.

Se plantarán bulbos y se sembrarán semillas de flores de las especies que se indican a continuación:

Bulbos: Azucena, Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Marimoña, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Amapola, Aquilegia, Arvejilla, Boca de sapo, Bellis, Campánula, Clavelina, Careopsis, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Ombliguera y Pensamiento.

JUNIO

En este mes se inician las plantaciones a raíz desnuda de todas las especies de hoja caduca. Los canteros desprovistos de flores se darán vuelta con la pala lo más profundamente posible abonando con abonos orgánicos, guanos, harina de huesos o superfosfatos en la forma que se indicó en otros meses. Los abonados con estiércol fermentado, a razón de 6 a 10 k por metro cuadrado, serán en todo momento convenientes y favorecerán el mejor aprovechamiento de los abonados minerales posteriores.

Todos los árboles y arbustos serán punteados, es decir que en un círculo que rodee el tronco, de radio no menor de 50 centímetros se dará vuelta la tierra agregando abono.

Se podrá comenzar la poda de los rosales en la forma indicada en el mes siguiente. Los rosales de acodos realizados en primavera se podrán separar.

Se repicarán plantitas de los almácigos a pequeñas macetitas que se colocarán luego en lugar protegido. Dichas plantitas irán más adelante a lugar definitivo con su pan de tierra no sufriendo así en absoluto el trasplante. Entre estas plantitas que se repican entrarán también las marimoñas sembradas en abril.

Claveles se siguen multiplicando de gajo y se podan las hortensias como se indicó el mes anterior.

Deben cuidarse los almácigos combatiendo caracoles, grillos, miriápodos que los atacan. Úsese Aldrin, Dieldrin, Cebos Tóxicos, Clordane, DDT y Desinfectantes del suelo.

Las plantaciones de bulbos y las siembras de flores aconsejables son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Azucena, Lilium, Marimoña, Narciso, Sparaxis, Wathsonia.

Flores: Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino y Pensamiento.

JULIO

El descenso pronunciado de temperatura, las lluvias frecuentes y las escasas horas de sol no permiten siembra ni trasplantes ventajosos en el jardín. Se aprovecha este mes para realizar tareas de reparación de caminos, alcantarillados, movimientos de tierra, si no está excesivamente húmeda. Todo se hace con miras a la próxima primavera; preparación de tierra para los próximos almácigos, etc.

Los rosales deben ser podados (con tijera afilada que realice cortes lisos) teniendo en cuenta el vigor de la planta, la variedad y modalidad de floración. En poda corta dejaremos 3 yemas por tallo y en poda larga 5 o más yemas. Se pueden plantar estacas, de rosal silvestre (generalmente rosa canina) para injertar posteriormente. Las estacas se harán de unos 15 centímetros de largo, enterrando los dos tercios de su longitud. Se llevan a lugar definitivo los rosales injertados, o los que se adquieren en los viveros.

Se continuará con la plantación a raíz desnuda de arbustos o plantas de hoja caduca, plantando con terrón de tierra los de hoja perenne (coníferas, etc.).

Se plantarán los últimos bulbitos de marimoña en la forma que se indicó en abril. Las marimoñas plantadas en este mes nos darán floración tardía en el rigor del verano, siendo en general ésta inferior a la del mes de octubre y noviembre.

Durante este mes y el siguiente se prepararán estacas de crisantemo procedentes de retoños de las plantas ya florecidas. Se plantarán en cajonera para trasplantar a lugar definitivo en octubre.

Se realizan tratamientos como se indica en el mes siguiente.

Los bulbos a plantar y las siembras que se pueden aconsejar son los siguientes:

Bulbos: Anémona, Amarili, Lilium y Marimoña.

Flores: Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsófila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Pensamiento y Salvia.

AGOSTO

Lentamente el día será más largo y el sol más intenso beneficiando a los vegetales, ávidos de temperatura para desarrollarse. Se harán labores de trasplante o plantaciones antes de la brotación que se acerca. Se terminará con la división de plantas perennes que se plantarán de inmediato. Es momento de recomenzar las siembras o estaqueados de césped.

Continúa la poda de los rosales. Se preparan y se plantan estacas de rosal silvestre para injertar más adelante.

Es momento de iniciar la plantación de bulbos de gladiolo para la producción temprana, aunque será preferible esperar algo más para que las heladas tardías no perjudiquen las plantas posteriormente. Dichos gladiolos florecerán generalmente a los 95 días de plantados. Es necesario desinfectar los bulbos antes de plantarlos si esto no se ha hecho anteriormente, con solución de bicloruro de mercurio al 1 por mil durante 2 horas (dicho tratamiento se puede realizar al plantar, al cosechar o durante el almacenamiento de los bulbos).

Se continúa con la preparación de estacas de crisantemo como se señaló en el mes anterior.

También se continúan los repiques de plantitas de los almácigos a macetitas como se indicó en otros meses.

Rosales, crisantemos y arbustos podrán ser abonados, con ventaja, de ahora en adelante, con abono completo, orgánico o mineral. En caso de usarse Salitre de Chile se echarán 10 a 20 gramos por planta repitiendo a los 15 días. Estiércol se echará a razón de 4 k por planta, debiendo ser éste fermentado.

Contra cochinillas o plagas similares se aplica aceite emulsionable al 4 % para las plantas de hojas permanentes y al 6 % en las de hoja caduca.

También se utiliza, Malathion, Parathion, Guthion.

Se plantarán bulbos de gladiolos y se realizarán siembras de las siguientes flores:

Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Bellis, Boca de sapo, Campánula, Cosmos, Centaurea, Celosía, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gongrena, Gaillardia, Lobelia, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Portulaca, Petunia, Reina Margarita, Salvia, Tagete, Taco de reina y Valeriana.

SETIEMBRE

Se va transformando en este mes la fisonomía de nuestro jardín que va adquiriendo nueva vida. El césped crecerá de aquí en adelante vigorosamente, por lo tanto deberá pasarse la má-

quina cortadora con frecuencia. En caso contrario el césped alto se cortará difícilmente con la máquina, debiendo recurrirse a la guadaña cuyo manejo requiere cierta pericia.

Se puede comenzar la plantación temprana de tubérculos (mal llamados bulbos) de dalia. Antes de la plantación se hará la división de las cepas, con cuchillo afilado, dejando 1 a 2 bulbos bien formados para cada futura planta; dicha operación se hará teniendo cuidado de no dañar la parte del cuello donde están ubicadas las yemas. Al realizar la plantación se colocará el tutor con el objeto de no lastimar con un entutorado posterior los bulbos.

Los primeros días de este mes indican el último plazo para terminar la poda de los rosales y otras plantas. Se preparan y plantan estacas de rosal silvestre para injertar este año o el siguiente (de diciembre a abril).

Continúa la plantación de gladiolos que se prolongará hasta octubre y durante el verano, con los bulbos que llegan del exterior (importados). Los cultivos de gladiolos pueden abonarse con abonos completos NPK: 5-8-7 ó 4-12-4 a razón de 500 gramos cada 20 metros de surco, cuidando que el abono no toque directamente el bulbo.

Cada vez que se quiten las flores de un cantero y se prepare para recibir nuevas plantas convendrá abonar con estiércol fermentado, compost o guano.

Combate de hormigas como en el mes de febrero.

Las plantaciones de bulbos y siembras correspondientes a este mes son las siguientes:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Clarquia, Centaurea, Coleus, Digitalis, Escholzia, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Girasol, Gonfrena, Lobelia, Lupino, Linaria, Portaluca, Petunia, Penstemon, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

OCTUBRE

La brotación es intensa siendo éste un mes de gran actividad en el jardín; siembras, repiques, trasplantes, riegos, carpidas y limpiezas, pues junto con las flores vienen los yuyos y las plagas (insectos y hongos).

A principios de mes ya se pueden retirar de la cajonera las estacas de crisantemo, preparadas en julio y agosto. Dichas estacas que tendrán ahora buenas raíces irán a lugar definitivo, distanciadas 40 centímetros entre sí en filas separadas 70 centímetros.

Brotan las estacas de rosales que deben cuidarse con carpidas. Pueden multiplicarse rosales por acodo. Los rosales se tratarán con caldo bordelés al 1 ó 2 % durante este mes y los siguientes. El caldo bordelés que se vende también pronto para disolver en agua se prepara disolviendo 2 Kg de sulfato de cobre en 100 litros de agua, neutralizando luego con aproximadamente 2 Kg de piedra de cal. También serán convenientes espolvoreos con azufre contra el Oidium; este tratamiento se realizará por la mañana aprovechando días de poco viento. Será conveniente en todos los casos repetir las aplicaciones cada 12 ó 15 días.

Es un buen momento para fertilizar el césped a razón de 2 ó 3 Kg de Salitre de Chile por cada 100 metros cuadrados de terreno, aplicando en 2 ó 3 veces, espaciadas 15 días, cuando el pasto está seco. Luego se riega moderadamente. Este abonado se puede repetir cuando se note que el pasto amarillea.

Se continúa con la plantación de dalias en la forma indicada en el mes de setiembre.

Babosas y caracoles con cebos tóxicos.

Si se ven bichos peludos verdes o negros, tan peligrosos para las plantas como para las personas, han de tratarse las plantas con arseniato de plomo al 5 por mil.

Los bulbos a plantar y semillas a sembrar se indican a continuación:

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Cineraria, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Gonfrena, Lino, Lobelia, Linaria, Lupino, Miosotis, Penstemon, Reina Margarita, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

NOVIEMBRE

Entramos en plena primavera; comienza el mejor momento para los jardines. La floración es intensa y los trabajos también lo son. Se trasplantan todas las plantitas que florecerán en verano. Los riegos y carpidas se alternarán con frecuencia. Los setos deberán cortarse regularmente lo mismo que el césped. Este último podrá abonarse como se indicó el mes anterior, cubriéndolo además ligeramente con tierra finamente desmenuzada ya que los intensos riegos que vendrán lavan mucho la tierra.

Se continúa con la plantación de bulbos de dalia. Los bulbos plantados durante los meses anteriores habrán brotado. Entonces dejaremos sólo 2 a 3 tallos por planta suprimiendo los restantes. La dalia es una planta que debe ser regada abundantemente para que produzca como puede hacerlo.

Se desbrotan las estacas de rosal que se preparan así para injertar el mes que viene a yema despierta. Es un buen momento también para multiplicar rosales de acodo.

A fin de mes ya se pueden despuntar las plantas de crisantemo cortándolas a 20 ó 25 centímetros del suelo para que ramifiquen convenientemente. Las plantitas de crisantemo de ahora en adelante (si se trata de variedades altas, de flor grande) deben ser entutoradas.

Tizón, Antracnosis, podredumbre de los pimpollos, Royas, se combatirán con Ziram, Zineb, y Caldo Bordelés. De este último se venden en las casas especializadas productos indicados para su preparación, Oidio, con Azufre o Polisulfuro de Calcio que viene en polvos o mezcla.

Aplicaciones de arseniato de plomo al 5 por mil se harán si se notan hojas comidas por larvas, repitiendo el tratamiento a los 15 días; DDT y gammexane al 5 % suelen ser también eficaces.

Los almácigos y siembras se harán de aquí en adelante protegiéndolos con esteras de los rayos solares intensos.

Los bulbos a plantar y las flores a sembrar se indican a continuación:

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, *Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Lobelia, Miosotis, Penstemon, Portulaca*, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

DICIEMBRE

En este mes empiezan los calores intensos. Los riegos serán en consecuencia abundantes, seguidos de carpidas que ayudan a mantener el agua en el suelo. Las siembras y plantaciones deberán protegerse de los rayos solares fuertes. Los trasplantes se harán de preferencia en horas de la tarde eligiendo en lo posible días nublados. Se cosechará semilla de las plantas cuya floración termina. Las siembras que se realicen directamente en el sitio definitivo darán flor en el otoño lo que es muy deseable.

Se comienzan a sacar de la tierra los bulbos de jacinto, tulipanes, narcisos, etc. También se comenzarán a sacar las marimoñas secas (ver de enero).

Convendrá plantar las últimas dalias. Las dalias en crecimiento se atarán a los tutores y los pimpollos se pinzarán dejando por tallo el botón central y suprimiendo los dos axilares en las variedades de flor grande.

Se realizarán ahora y durante el mes siguiente las últimas plantaciones de gladiolos generalmente con bulbos importados. Estos gladiolos nos darán flor en marzo.

Se pueden injertar rosales a ojo despierto sobre estacas de rosa silvestre (canina generalmente). Continúan los cuidados de los rosales florecidos o en floración suprimiendo los chupones que parten del porta injerto o del propio injerto. Las flores secas se cortarán evitando *que semillen.*

En este mes se podrá abonar con abono mineral como se indicó en meses anteriores, siendo este abonado más provechoso si se aplica también abono orgánico (compost, estiércol, etc.) *aproximadamente 6 k por metro cuadrado.*

Babosas y caracoles con cebos tóxicos.

Pulgones, trips, arañuela, bicho peludo verde, oidio, sarna, tizón, roya, se combate como *se indicó en los meses anteriores.*

El DDT mojable (aproximadamente 200 gramos cada 100 litros de agua) es eficaz contra muchos pulgones, gorgojos, etc., puede aplicarse sin peligro de dañar las plantas al igual que el *gammexane generalmente en forma de polvo al 5 % (se sustituyen así parcialmente los tratamientos* con sulfato de nicotina, solución al 2 por mil y el extracto del tabaco, solución al 1 %).

Se realizará la plantación de bulbos y la siembra de semillas que a continuación se detallan:

Bulbos: Dalia y Gladiolo.

Flores: Alelí, Brinco, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Centaurea, Celosía, Cineraria, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Gonfrena, Lobelia, Linaria, Petúnia, Pensamiento, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

NOTA: Se debe hacer una recomendación muy importante. Todos los insecticidas y fungicidas son tóxicos para el hombre por lo tanto, en su manipuleo se deben tomar las precauciones indicadas para cada caso.

CARA Y CRUZ DE RODO



"No podemos escuchar su noble apostolado. Pero la culpa es nuestra y no de él, pues su reino era para hombres mejores que nosotros, para sociedades más evolucionadas que las nuestras."

ARTURO TORRES RIOSECO

(Panorama de la literatura iberoamericana)

por DOMINGO LUIS BORDOLI

EN nuestros años de estudiante — y era en un pueblo del Interior — no había más remedio que crecer dentro de esta cómica y cruel alternativa: la de escuchar hablar de Rodó como del "mAAEstro", con esa "A" rotunda y larga que suele emitirse al bostezar; y la de sentirlo casi de inmediato liquidado con expresiones como éstas: "es un pedante, es un pedante encorsetado, y nada más". Y más o menos siempre así: era admirado hasta la bobería y despreciado hasta el sarcasmo.

Nuestro profesor liceal le detestaba. Y ¿qué podíamos decir nosotros cuando se blandían sobre el de Rodó, nombres como los de Nietzsche, Novalis, Hölderlin, Keats, Dostoiewski? Por eso, mi conocimiento del escritor fue tardío y mal hecho. Y por eso mi reconocimiento de hoy es penitente y tenaz, como el de la persona que desea borrar una pasada mala acción.

En este momento creemos adivinar la razón profunda por la cual un hombre que como Rodó estuvo absolutamente solo en su vida, tiene que estar — casi yo diría por destino — absolutamente solo en su gloria. No hay ningún caso personal como éste en toda la historia de nuestras letras. Hay, por ejemplo, casos de soledad en la repercusión inmediata de una obra, como la de Herrera y Reissig. Pero es fácilmente explicable: es la soledad del adelantado que tiene, a su favor, la casi certeza de ser, con el transcurso de los años, comprendido. Mas no es así la de Rodó. El intento de su obra: **recrear en el humanismo a todo un continente**, es de tal ambición y tal audacia que puede dejar a un hombre completamente solo y a merced de la risa de todos los que pasan.

Empezando: tenemos una **armonía-Rodó**, pero para un continente dema-

siado hecho al azar de las emigraciones, explotaciones y fanatismos. Hay asimismo una **tolerancia-Rodó,** pero ¿cómo pensarla practicable en países "hijos de inquisidores", de encomendadores y siervos, milicos y mulatos, jacobinos *y ultramontanos, de divisas,* de civilizaciones y barbaries? Hay también un **Rodó-maestro de la juventud,** pero ¿el ideal de Rodó puede ser vivido por los jóvenes? Oigamos a Gonzalo Zaldumbide: "(...) desde temprano, se le sube y encarama toda esa chiquillería vocinglera y universitaria *que ha ido repitiendo hasta la saciedad* sus llamamientos al ideal". "¿Es pues cosa accesible al primer vuelo tan alta y purificada ecuanimidad? ¿Son cosas para niños ese ideal, esa elegancia, esa mesura?" Hay un **Rodó-contemplativo,** admirador del ocio de los griegos, y que como su "rey hospitalario" recibe silenciosos huéspedes interiores, pero ¿a qué preconizarlo en tierras donde sólo reina la holgazanería? Hay un **Rodó-americanista,** pero de esta América a la que tributó sus mejores afanes: "Ni una línea para el indio hay en Ariel", le censura el cubano Medardo Vitier, y le aplaude en seguida el uruguayo Mario Benedetti. Hay un **Rodó-artista,** pero no para ser leído en pueblitos de ratas. Hay un **Rodó-moralista,** *pero carente de fe eficaz o de* medios para producirla. Hay un **Rodó-pensador,** pero no original.

Es que cada uno se juzga a sí mismo al hablar de Rodó. ¿Cómo no habrán de encontrarlo inactual los políticos apurados? ¿y obsoleto, los fanáticos de la sociedad tecnificada? ¿y afrancesado, los regionalistas? ¿y escéptico, los adscriptos a un credo religioso? ¿y blando, los fanáticos? ¿y pasatista, los cazadores de novedades? ¿y frío, los artistas del insulto, del tono sin respeto y el grito? [1]

Ahí permanece; como cortando todos los caminos, el hombre, justamente, amigo de las perspectivas más variadas. Hasta de su misma vida, ¿cuántas veces se ha dicho y repetido que, de verdad, no la vivió jamás? "Reformarse es vivir" — escribe —, pero alguien que miró uno a uno los pasos de su *vida, modificó tal divisa de este modo:* "Postergarse es vivir". Veamos esta tontería que se ha escrito sobre la vida de Rodó, perteneciente a un crítico chileno que, felizmente, está muy por encima de la misma: "Lástima grande que no tuviera una seria enfermedad en su niñez, que no pasara hambre, *que no sufriera una injusticia ni un* desengaño amoroso, que no tuviera de mozo líos con la policía!" Basta leer a Roberto Ibáñez y Emir Rodríguez Monegal para conocer cuántas penurias sufrió Rodó en su vida. [2]

Lo cierto es que esa vida, una vez terminada, aparece siendo más importante *que las vidas "vividas"; su* "no poseer la vida" resulta a la postre, la más cumplida manera de entenderlo y significarlo. Parece él haber pensado el momento de la "excitación" para juntarlo de inmediato, al momento de la "renunciación". (Basta leer lo que ha escrito sobre lo que llamaba su "*estado glauco*").

Hay, desde Sócrates, personas así: más sensibles al "sentido" y no al "impulso" que las cosas dan. Personas hechas hacia un solo centro: "lo que debe quedar". En realidad, el hombre es este ser extrañadísimo: él puede no vivir, para comunicar a los otros el entusiasmo de vivir. Pensemos el hecho que los grandes solitarios han producido, en todas partes, solidarios.

No podemos homenajear a Rodó sin contemplarlo una y otra vez como un enigma. (Prólogo de Emilio Oribe a "El pensamiento vivo de Rodó"). No es nada difícil admirarlo. Lo que nos parece difícil es comprenderlo. Su mundo no es el de la **realidad,** ni el de la **verdad,** sino el mundo de lo **posible.**

En la aventura de esta vida y esta obra estuvieron, en primer término presentes, los dominicanos Max y Pedro Henríquez Ureña, y el mexicano Alfonso Reyes. Tenía éste 28 años, cuando al enterarse de la muerte de Rodó, escribió: "Ignoró la guerra literaria, el escándalo editorial y la propaganda de librería. Resolvió por la calidad excelente lo que otros quieren resolver mediante combinaciones de infinita malicia. Era el que escribía mejor y era el más bueno". (O. Completas, 1956). Agreguemos, en esta "élite", los nombres del peruano Ventura García Calderón, de su gran crítico ecuatoriano Gonzalo Zaldumbide, y del español Leopoldo Alas (Clarín).

¿Cómo supo Rodó mantener su candor en tanto fue atravesando amarguras crecientes? ¿De dónde provenía su optimismo en quien era hijo de maestros escépticos? (Lo explicó él mismo en una página llena de gran oleaje). ¿En qué destino afianzó una moral que parecía eximirse de recompensa? Y todo esto sin ser un héroe y sin ser un santo; como asimismo no se le puede — o quizá sí — llamar un visionario.

Pero es el más supremo ejemplo americano de "flexibilidad"; la que ejercitó no sobre cosas de poca monta, sino en las encrucijadas más ardientes. Rodó parece siempre rebasar su tema. (Se ve clarísimo en "La Novela Nueva"). Y esto hace que su pensamiento entre en zonas adyacentes: la política, sociología, geografía, culturas rectoras, caminos a evitar o a seguir, psicologías nacionales o raciales. Su actitud no puede ser más valiente, pero por abrir tantas puertas al mismo tiempo, un adversario se le hace presente en cada una de ellas.

Y coronó su ideal todo hecho de razones puestas en cruz con un sentimiento — al que sabemos ciego desde la más remota antigüedad helénica — el de la esperanza. ¿Quién que no fuera él, habría podido mantenerse por tanto tiempo encima de esta obra maestra de equilibrio? Más que la profundización, la capacidad más grande de Rodó es la de **reunión.** Su equilibrio nos parecería imposible, de no estar él allí, todo presente, para convencernos. Por eso debemos pensar una virtud, de la que él habla al referirse al genio — la virtud de desplegar una personalidad **adventicia** — decía — "que difiera de la común en la intensidad y en el brío, en la pureza y perfección, en la naturaleza y sustancia de sus caracteres: la virtud de ser **más**, de ser **mejor**, de ser **otro.**

Entre hombres ilustres de América, los hay engendrados — en su mayoría — por su temperamento o naturaleza: Sarmiento: "Yo he vivido en el éxtasis permanente del entusiasmo", dice en "Recuerdos de Provincia". También Martí: "Mi porvenir es como la luz del carbón blanco, que se quema él, para iluminar a su alrededor", escribe a su madre. Ni aquel ímpetu muscular, ni este fuego, nos ofrece la imagen de Rodó. No es un fruto de la naturaleza. Rodó es un fruto de la cultura. (Citando ejemplos máximos, G. Gundolf decía que Dante y Shakespeare eran genios de la naturaleza; no así Goethe, que era un genio de la cultura). Acortando distancias y puestos en nuestro caso americano, la función de Rodó se corresponde con ése: "¿Qué puedes enseñarme?" — divisa de Goethe, según André Gide — y con la hermosa definición que Heidegger de la misión educativa nos ha dado en estos términos: "Enseñar es enseñar a aprender".

---

1 A. Ardao, "Rodó", Biblioteca de Marcha, 1970: ordena 15 principales cargos en el llamado "proceso" a Rodó.

2 R. J. Ibáñez, "Rodó", cuadernos de Marcha, 1967. E. R. Monegal, Rodó (Obras Completas, Aguilar, 1957).



RIMAS DE LUTECIA

EVOCACION DE PABLO MINELLI GONZALEZ [PAUL MINELY]

por ARTURO SERGIO VISCA

I

EN los primeros años de este siglo, cuando el aldeano Montevideo de ese entonces aún era convulsionado *por las poses satánicas de ese Luzbel* criollo que se llamó Roberto de las Carreras, comenzó a frecuentar los círculos literarios de la misma ciudad un joven poeta tan delgado que parecía hecho de alambre y tan inquieto que parecía movido por una pila voltaica, según dijera de él otro poeta. Quien tal afirmaba era nada menos que Julio Herrera y Reissig, el Pontífice de **La Torre de los Panoramas**: el joven poeta alámbrico y voltaico se llamaba, en la vida civil, Pablo Minelli González, y, literariamente, se hacía conocer como Paul Minely. De él es *un libro*, ***Mujeres flacas*** *(Montevideo,* 1904), que promovió un pequeño escándalo — tormenta en un vaso de agua — en aquel Montevideo de comienzos de siglo que solía ser conmovido por las actitudes estrepitosas de algunos jóvenes escritores que, tras las huellas de Rubén Darío, procuraban una renovación total de la literatura hispano-americana. El libro de Pablo

Minelli González era ya, desde su título, una provocación. Y no menos provocativa era su carátula, dibujada por su mismo autor, y en la cual se representaba a una mujer delgada hasta lo esquelético, sumida bajo un gran sombrero muy novecentista y enfundada en un vestido de arrastrante cola. Los brazos, totalmente cubiertos por amplias mangas, aparecen cruzados sobre el vientre, y las invisibles manos sostienen un bolsón oscuro, cuya forma y colocación dan al conjunto una coloración tenuemente pornográfica. El título del libro y su presentación — incluso el formato, casi cuadrado, inusual en esa época — fueron un desafío al lector corriente. No menos lo fue el contenido, que se sintió como una agresión a las buenas costumbres y aun a los buenos sentimientos. Tanto que determinó la ruptura del joven poeta — tenía entonces 21 años — con su novia. Una lectura actual de **Mujeres flacas** permite comprobar qué exageradas eran esas reacciones de sus lectores de aquellos años. El libro es, en realidad, bastante inocente. Pero constituyó unas de las manifestaciones iniciales del modernismo en el Río de la Plata y tiene indudable interés desde ese punto de vista. Es un testimonio importante del clima literario del Uruguay en los comienzos del siglo XX.

II

El libro se abre con una dedicatoria que dice así:

DEDICACES
A JULIO HERRERA Y REISSIG

Para Ud. que es mi Maestro
Para tí que eres mi amigo
Para Vos que sois mi POETA
P. M. G.

Si esta dedicatoria procura ser ya un rasgo de originalidad, no menor intención de salir de lo vulgar revela el prólogo titulado **Irónico y galante** en el que Paul Minely expone su **poética**. La línea inicial alcanza por sí sola para evidenciar cuál es la postura íntima del poeta. **"Mi libro viene de París"**, afirma, dando expresión a la galofilia del autor, aunque no privativa de él, ya que era una galofilia muy generalizada. Esa galofilia se manifiesta a través de toda esa página introductoria, y del libro entero, desde luego. Las **mujeres flacas** inspiradoras del libro **"son todas de París"**, **"de ese viejo seductor París de los exotismos y los refinamientos, de los espasmos y los rugidos de fiebre"**, de ese París donde el poeta ha vivido **horas negras** de miserias de bohemio y **horas rojas** de lascivia de amante, según afirma, más llevado por el vuelo de la imaginación que por el deseo de atenerse a la realidad. Los máximos maestros del poeta son también franceses: Verlaine, Baudelaire, Rimbaud. Si esta galofilia es típicamente modernista, lo es igualmente la figura que de sí mismo compone el poeta. Como poeta modernista o decadente le es imposible ser un hombre normal, y, en busca de la excentricidad, aparentó una distorsión íntima afirmando que en su **"cuerpo flaco"** vivía un **"espíritu enfermo"**. Dice, asimismo, haber imitado a sus maestros franceses: **"— Para parecerme a Verlaine he bebido ajenjo. — Para parecerme a Charles Cros me he pintado la cara de negro. — Para parecerme a Corbière he tratado de ponerme tísico"**. En acuerdo con esta excéntrica actitud íntima se halla el gusto del poeta por un tipo de mujeres también fuera de serie. Ellas son **"noctámbulas finas, ojerosas y espectrales, fantasmales, exangües, erotomaníacas"**. Como es natural, todo remata en una especie de teoría estética muy curiosa que puede formularse en una sola cláu-



sula: la literatura es veneno (o, más *galamente, **poison**).*

Tras esa página en prosa donde hace una especie de profesión de fe vital y poética, vienen los poemas. El libro se divide en cuatro partes. La primera, *titulada **Irónico.** se abre con un retrato* que el poeta hace de sí mismo en cuartetos endecasílabos **(Mi autto-affiche)** y se continúa con tres poemas más; la

segunda agrupa un conjunto de composiciones bajo el título **Galante...**; la tercera está formada por una secuencia de sonetillos ligados temáticamente y se titula **Amor macábrico**; la cuarta está formada por un solo extenso poema: **Sylvia. Poema moderno.** Las composiciones reunidas en las dos primeras partes, y de acuerdo con los títulos bajo los cuales están agrupadas, son ligeras y juguetonas y en ellas cabrillea un ingenio saltarín; **Amor macábrico**, y ya lo insinúa también el título, busca expresar un cierto estado de alma morboso a través del tema amor-muerte, o, más precisamente, mediante la invocación amorosa que el poeta hace a una muerta; **Sylvia** es un poema lírico-narrativo de tema erótico pero en el cual la sensualidad se diluye en lo humorístico. En todos estos poemas, y a pesar de que Pablo Minelli González proclama a Julio Herrera y Reissig como su Maestro, no hay, como en los poemas de éste, suntuosidad de imágenes. Busca, más bien, un pirueteo de ingeniosidades poéticas un tanto estridentes. Tampoco hay mayores innovaciones métricas o estróficas. La mayor originalidad, en este aspecto, se registra en **Amor macábrico**, secuencia de sonetillos si se atiende a la estructura general (dos cuartetos, dos tercetos, versos octosílabos) pero con innovaciones en la disposición de las rimas: versos pareados en el primer cuarteto y reiteración en el segundo de una palabra final de verso del primero (y más de una en ocasiones).

Para dar una idea más vivaz de lo que el libro es, conviene citar algunos versos. Léanse los cuartetos iniciales de **Autto-affiche:**

Yo soy un flaco que la anemia agobia
y a quien la vida fatalmente pesa;
me faltan la salud, la fortaleza,
y a mi pesar reviento de hidrofobia.

Necesito apretarme las clavijas
porque empiezo a sentirme loco y raro;
me asusto de mi sombra, me disparo,
y he llegado a tener ideas fijas.

Nótese ahora el tono de uno de los sonetillos de **Amor macábrico:**

El poeta llama a la Muerta.

Ven amado gato blondo
a mi beso enfermo y hondo;
enfebrecido estiletto
es mi lengua y te prometo

repetirte el gran secreto
de mi beso enfermo y hondo;
ven amado gato blondo
a recibir mi estiletto.

Estés muerta o estés viva
necesita mi saliva
tu besar sediento y fuerte.

Ven Muerta a que te celebre;
sobre el hielo de tu muerte
podrá resignar mi fiebre.

Unos tercetos, por fin, del poema **Sylvia:**

Sylvia es una rara, una parisina
por lo extravagante, exótica y fina
y porque es divina, — Divina, divina.

Sola y aburrida vaga en un ensueño,
cerca de su esclavo, cerca de su dueño,
e insensiblemente le acomete el sueño.

Y se duerme en brazos del gentil turista
que era tan extraño, que era tan artista
con su pelo huraño de VERLAINIANISTA.

Sylvia se ha olvidado de cerrar su blusa
y su pecho duro y albo no rehusa
el beso del aire, que por cierto abusa.

Estos fragmentos alcanzan para hacer intuir su entonación y su sentido. Conviene aquí recordar que el autor, íntimamente, renegó de su libro, y en su vejez sentía una cierta mortifica-

ción en que se le hablara de él. O del siguiente, **El alma del rapsoda** (1905), al que estimaba algo mejor que **Mujeres flacas**, pero por el cual, y por estar situado en idéntica línea decadente, tampoco sentía mayor estimación. Y lamentaba que el recuerdo de su libro inicial hubiera impedido ver las mejores calidades de su obra posterior, especialmente sus crónicas periodísticas y su libro de poemas **Paisajes y marinas de Iberia** (1949). La explicable reacción del autor, no impide que **Mujeres flacas** sea un testimonio importante del clima literario del Uruguay en los comienzos del siglo XX. Su postura vital y literaria es bien reveladora de las constancias de la poesía de la época, y de allí que, por representativo, **Mujeres flacas** perdure en el recuerdo. Es un testimonio. Lo mismo que la persona de Roberto de las Carreras, el libro de Paul Minely paradigmatiza ciertos aspectos del novecientos y tiene, diré así, el carácter de un mito menor. En cuanto a los poemas, hoy, a tantos años de publicados, es difícil percibir que hayan sido sentidos como escandalosos. Son más bien de una riente ingenuidad. Y *se les debe leer con una sonrisa en los* labios. El autor tenía don para versificar y, además, innegable ingenio. La lectura de estos versos (si no se les pide lo que no tienen: poesía) es divertida. Son versos transitados por un espíritu amablemente juguetón e, incluso, el autor, como es evidente en **Mi auto-affiche**, se ironiza a sí mismo. Ese espíritu burlón no desaparece del todo ni siquiera en **Amor macábrico**, a pesar de su tema. En verdad, lo que atrae en **Mujeres flacas** es el zumo de época que contiene.

III

Cinco años después de la publicación de **Mujeres flacas**, Pablo Minelli González, a quien el espejismo de París había llevado allí en los años 1902 y 1903, entró en la diplomacia. Y en calidad de diplomático inició un largo peregrinaje por Europa. Residió en diversas capitales: Madrid, Viena, Budapest, La Haya. Jubilado en 1950, vivió sus últimos años en Montevideo, *en pobreza y soledad. Recluido* en un subsuelo de una casa de apartamentos de la calle Treinta y Tres, pobre, solitario y enfermo, el ex diplomático que había almorzado con el emperador Francisco José y gozado de la amistad de numerosas celebridades europeas, desde Sara Bernhard y Raquel Meller hasta Pío Baroja, convivía solo con sus recuerdos. Unos pocos muebles desvencijados, restos de glorias pasadas, una pared atiborrada de retratos de celebridades que se los habían dedicado, carpetas con cartas de otras tantas celebridades constituían su ambiente. No había en él dolida nostalgia por sus glorias pasadas ni resentimientos por el final que le daba la vida. Conservaba íntegro un delicado y conmovedor señorío, una insobornable fineza de modales. Con serenidad y hasta con una no hiriente ironía aceptaba su declinación social y económica. Se refería con gusto a su vida pasada, pero sin alardes jactanciosos. No ponía en sus palabras ni siquiera ese jugo de nostalgia que suele haber en la rememoración de lo que fue y ya no es ni puede ser. Bebía su cocktail vespertino y paseaba solitario por las calles de la ciudad vieja, como buscando en ellas un reencuentro con su pasado. Leía y escribía. Y se ironizaba a sí mismo. **"Todas las noches salgo a las calles como desafiando a la muerte"** — manifestó alguna vez — **"pero la muerte huye de mí: coquetea conmigo, sabiendo que no la temo sino que la deseo."**

EL COMETA

por Sansón Carrasco [Daniel Muñoz] 1849-1930

De las cuatro de la mañana en adelante es cuando se ve el cometa, aunque a la verdad bien podia el coludo astro presentarse a una hora más oportuna, crei de mi deber sacrificar algunas horas de mi sueño para corresponder a la visita del huésped celestial.

Di orden de que me despertasen a las tres y media y me acosté sin poder conciliar al pronto el sueño, como sucede siempre que está uno con el ánimo preocupado por alguna novedad. Dábame vueltas entre las sábanas, traté de permanecer con los ojos cerrados, pero aún así veia entre los párpados la imagen del cometa, con su brillante estrella y su flamigera cola, tal cual figurábame habia de verlo en la madrugada.

No sé cuánto tiempo duró mi insomnio, pero si sé que al fin debí dormirme, porque recuerdo que me sacaron de mi profundo sueño unos fuertes golpes dados a la puerta de mi cuarto y que me hicieron dar un respingo en mi cama.

Sabe Dios en lo que mi imaginación se entretenia mientras el cuerpo dormia, pero seguramente que no soñaba con el cometa, porque los golpes me alarmaron e incorporándome en la cama, grité:

—¿Qué? ¿Qué hay? ¿Han empastelado la imprenta? ¿Ha caido el gobierno? ¿Se ha sublevado algún batallón?

—No, señor — me contestó el sirviente — le llamo por el cometa.

—¡Ah! ¡es verdad! el cometa — dije

para mí, e insensiblemente me dejé *deslizar de nuevo entre las cobijas, tibias y amorosas, que parecían convidarme a continuar el sueño.*

¿Qué voy a sacar yo con ver el cometa? me decía como queriendo convencerme a mí mismo de la inutilidad del madrugón. ¿Soy yo, acaso, astrónomo? ¿Voy a aprender algo?

Bostecé hasta desarticularme las mandíbulas, cerré los ojos, y entre ese ser y no ser precursor del sueño, acabé por decidirme: —¿Para qué diablos voy a incomodarme? Al fin y al cabo un cometa no es más que una estrella con cola y estrellas veo todas las noches y colas todos los días, y no vale la pena... ¡aaaaah!

¡Tan! ¡tan! ¡tan! volvió a sonar a mi puerta, y el sirviente, que por más señas es gallego, me gritó a través del ojo de la cerradura:

—¡Señoritu! ¡El cumeta!

—¡Maldita sea tu casta! — hube de contestarle incomodado ya, pero comprendiendo que lo único que iba a sacar en limpio era alterarme la sangre sin conseguir continuar mi sueño, decidí hacer el sacrificio, sacrificio que seguramente nunca me agradecerá bastante el maldecido cometa.

Me desperecé, me restregué los ojos, eché hacia atrás las cobijas, por no volver a caer en la tentación de arrebujarme entre ellas, y me tiré de la cama maldiciendo del gallego, del cometa y de mi impertinente curiosidad, que tan mal momento me proporcionaba.

Me calcé unas zapatillas, me puse sobre el camisón de dormir un abrigo, me encasqueté un sombrero y tropezando en los peldaños de la escalera llegué a la azotea, punto estratégico *desde donde debía hacer mi observación astronómica.*

Eran aproximadamente las cuatro. La luna, brillante todavía, estaba en su ocaso, preparándose a zambullirse en el mar así que el sol asomase su *cara chata por el oriente. Las estrellas* titilaban en la ancha bóveda del cielo, semejando las reverberaciones del sol sobre el cristal azulado de las aguas en los días de calma.

La madrugada era templada y serena. Al este una franja blancuzca anunciaba la proximidad de la aurora. El cometa brillaba... por su ausencia.

En torno mío toda la ciudad dormía. Los pocos ruidos que se oían brotaban en medio del silencio general con la misma nitidez con que brota una luz en medio de las tinieblas. No se escuchaba ese rumor confuso que parece el aliento de las grandes poblaciones, formado por mil ruidos distintos, concierto indefinible de herraduras, de ruedas, de voces, de vendedores ambulantes y de todo lo que forzosamente hace bulla en el continuo trajín de una ciudad en medio de la actividad del diario trabajo.

A la madrugada todo está mudo. De entre el silencio, surge de repente el canto de un gallo, sonoro, alegre, y a ese canto contesta otro, y otro, y otro, como dando a la naturaleza el alerta de la próxima llegada del rey que la preside. Los gallos son los fautores pregoneros del sol.

Apagado el eco de los cantos se oye el rumor lejano de un carro que se va acercando poco a poco, dando tumbos en la desigualdad del empedrado. Pronto desemboca por la esquina y pasa arrastrando el andar lento de una mula, que lleva al compás de los pasos abanicando sus largas orejas. El conductor, sentado en el arranque de las varas, activa el andar de la bestia castañeteando la lengua, y de vez en cuando le golpea el lomo con las riendas flojas, gritándole al *mismo tiempo con* voz cavernosa: "¡Vamos, macho!". Y el macho hinca las pezuñas en los intersticios de las piedras, y tambalea el carro, por cuya trasera asoman las

hojas crespas de color verdeceniza de las coliflores, y penden las hojas carnosas y lacias de las cebollas que conduce al Mercado.

Y a todo esto ¡nada de cometa! Anchas fajas de nubes se ciernen sobre el horizonte, precisamente a la altura en que ha de verse el fenómeno. Por distraerme, miro otra vez a la calle. Sólo un hombre la puebla, que camina apresurado, haciendo zigzag de una acera a otra, con un largo bastón al hombro. Cada vez que se detiene, se extingue la luz de un farol, cuyo amarillento reflejo languidecía tembloroso, falto de la presión que le da ese blanco azulado con que brilla en las primeras horas de la noche.

A lo lejos, se ve cruzar al trote un tropel de caballos conducidos del cabestro, que van al agua, y por otro lado se ve llegar otra tropilla que vuelve ya del baño, con el pelo lustroso, marchitas las crines, la cola puntiaguda como un pincel que va goteando y el lomo y las narices humeantes.

Ya son las cuatro y media y sin embargo el cometa no aparece. La luna se retira con su cara pálida surcada de ojeras cenicientas, como postrada de haber pasado la noche en vela; las estrellas se borran gradualmente en el cielo, como se borran en un espejo las manchas empañadas del aliento; las nubes de oriente se festonean con puntillas de un dorado pajizo, que poco a poco va acentuándose, hasta que pasando por todas las gradaciones del amarillo degeneran en flecos sonrosados, que a su vez se tiñen con más pronunciado tinte hasta llegar al rojo púrpura; y todo lo que dormía bajo el mando uniforme de la noche, empieza a despertar vistiendo los alegres colores que matiza la paleta abigarrada de la naturaleza.

De entre las brumas del río surgen los afilados mástiles de embarcaciones; el campo empieza a verdear, se pintan de azul las aguas, agujerean el diáfano ambiente de la mañana las altas torres de las iglesias, cuyas campanas llaman a primera misa con toque desganado, que acusa la pereza del sacristán, medio dormido todavía, y renegando allá en sus adentros contra las exigencias de su oficio que le obligan a levantarse con el alba.

Ya está claro el día, aunque todavía el sol no ha desbordado el horizonte. Todo empieza a revivir después de la muerte ficticia en que la naturaleza repara las fuerzas gastadas en la mañana anterior. Los obreros, con la chaqueta al hombro y las herramientas de su oficio en la mano, van a su trabajo haciendo resonar en las aceras los herrados tacones de su calzado burdo.

Las beatas, rebozadas en sus mantos, se dirigen a la iglesia, encorvadas y presurosas, mirando de reojo por ver si descubren algo de que murmurar en los conciliábulos. Los sirvientes salen con la canasta al brazo a la compra diaria; y los perros parias, sin dueño ni hogar conocido, vagan por las calles husmeando en las basuras alguna piltrafa para aplacar el hambre que los tiene consumidos y enclenques.

Conjuntamente con la naturaleza despiertan todos los ruidos que dormían. En el puerto se oyen los silbatos de los vapores que llegan, y como una bandada de aves de rapiña que acuden allí donde se divisa una presa, se ve desprenderse del muelle toda una flotilla de balleneras que rodean el vapor disputándose el transporte de los que llegan. En tierra, el penacho blanco de la locomotora va de un lado al otro, acarreando los vagones que poco después ha de arrastrar cargados de pasajeros y mercaderías. Empiezan a rodar los carros, las puertas van poco a poco abriéndose, las chimeneas dejan escapar las primeras bocanadas de humo espeso, que remolineando se elevan verticalmente y los gritos de los

vendedores ambulantes comienzan a turbar el silencio del último sueño en que todavía está sumida la ciudad.

De pronto se dibuja una ceja dorada en la aparente confluencia del mar con el cielo, y por minutos va levantándose el sol, que al destacarse completamente sobre el horizonte, parece ua inmensa naranja que boya sobre las aguas.

Un himno de triunfo acoge su salida. Las alegres dianas de los cuarteles taladran el silencio con sus penetrantes notas y el ronco redoble de los tambores se prolonga hasta perderse en las lejanas hondonadas que repercuten el eco.

Los vidrios de los altos miradores y los azulejos de las torres se colorean con todos los matices del iris; se oye el martilleo de los yunques; las embarcaciones del puerto izan las velas para que el sol las seque de la humedad de la noche; las golondrinas empiezan a rasgar el aire con sus puntiagudas alas, precipitándose como flechas hasta rozar el empedrado y remontándose enseguida para posarse en fila sobre sutiles alambres del telégrafo; las grandes bandadas de gaviotas llegan con su volar tardo y acompasado cerniéndose sobre la bahía en busca de una presa que arrancan de entre las aguas, en medio del clamoreo de las que no han conseguido saciar el hambre que las trae desde leguas y leguas.

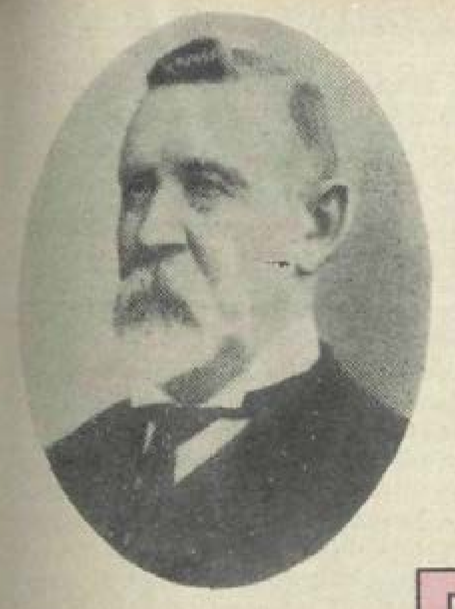
—¿Y el cometa? — dirá el lector.

—¿El cometa?... Ahí va, disparado por el riel interminable de su parábola, arrastrando su flamígera cola con una velocidad mayor que la de una bala impulsada por la pólvora, sembrando a su paso el temor entre los ignorantes y la admiración entre los que contemplan extasiados las bellezas de la naturaleza, y aguzando la avidez de saber entre los que cultivan esa ciencia grandiosa que estudia los cuerpos que gravitan en los dilatados espacios interplanetarios.

Octubre de 1882.

El vínculo secreto que, por encima de los años y de las escuelas, unía a Pedro Miguel Obligado con la pléyade ortodoxamente romántica, era el "hilo de oro" de una afinidad natural, de un parentesco espiritual y hasta carnal, según cuyas involuntarias leyes sanguíneas un hombre nacido en cualquier lugar y en cualquier tiempo advierte con zozobra: primero, la soledad de un ser en la inmensidad de la naturaleza; y segundo, su impotencia ante el inexorable fluir de las horas que lo destruyen. — FRANCISCO L. BERNARDEZ.

...Los clásicos nos reconducen a la fuente, al origen de nosotros mismos, del mundo, al asombro primero y último como misterio, como destino, empresa, euforia, sabiduría o religiosa revelación. Ellos nos hacen, si no fácilmente verificables, sí siempre presentes y excitantes estas palabras de Plotino que, por lo menos una vez y de modo inolvidable, han sonado en el oído de cualquier hombre como una profunda verdad a descubrir: "Muy pocas personas saben cuán bella es su alma". — DOMINGO LUIS BORDOLI.



DON HENRY BURNETT

Genial Forestador de Maldonado

por JUAN CARLOS SÁBAT PEBET

QUIEN creyere que en esta época de vehemencias han terminado en forma absoluta las tertulias, se hallaría profundamente equivocado. La tertulia era síntoma de quietismo. Constituía un imán para matar aburrimientos, cuando la locomoción no iba más allá de la calesa y de los caballos. Vejeces..., dirán algunos. Cursilerías..., podrán decir otros. La gente tenía necesidad de reunirse, para cambiar ideas, para interiorizarse de los problemas de los otros, para desarrollar, *en fin, las mil oportunidades* del intercambio. De ahí la tertulia. De ahí, los famosos salones. Pero hoy, son tan múltiples las posibilidades de reunirse, la catarsis del cambio de ideas con el televisor y la posibilidad de intercambiar experiencias, que la tertulia pareciera redundante o innecesaria. Además, representa la lentitud en un mundo de velocidades supersónicas e interplanetarias.

Afortunadamente, la tertulia existe en Montevideo. Con un ritmo cambiante, actualizado. Sin la calidad de *SALON de las clásicas* MESDAMES.

Porque no tiene un lugar fijo, ni una figura prominente. Se fundó en 1964. Más exactamente: la inicial reunión se realizó el 5 de mayo de ese año. Media docena de amigos de la genealogía y la heráldica constituyeron la asistencia. Poco a poco, fueron ampliando el número y las finalidades. Hasta se llegó a darle nombre a la entidad amistosa: GRUPO DE ESTUDIOS DEL PASADO URUGUAYO. Por suerte, hasta ahora nos hemos olvidado de estatutos, de personería jurídica, de presidente, secretario, tesorero, etc. Nos reunimos los últimos viernes de cada mes, alternándose los domicilios de los integrantes y la parte financiera de lo gastronómico. Hora de iniciación: las 21. Hora de cese: a veces hasta las 3 de la madrugada. Trabajo: excepcional. Se han escuchado estudios de la más auténtica seriedad por los diversos especialistas de las mil y una investigaciones posibles. Llegó un momento en que lo de GRUPO le quedaba pequeño a la entidad. Y se convino en la denominación de CENTRO DE ESTUDIOS DEL PASADO URUGUAYO, con las siglas C.E.S.P.A.U. utilizadas por quien esto escribe en la prensa. Y se llegó a extraterritorialidad departamental, con tres ciclos en Punta del Este.

Mr. LLOYD HIRST, O. B. E.

En la reunión que celebró el C.E.S.P.A.U. la noche del 16 de julio de 1971, en el domicilio del Sr. José Joaquín Figueira, ocupó la posición de invitado de honor un inglés, al que la mayoría de los asistentes conocía sólo de nombre y por sus publicaciones periodísticas. Se trata de un hombre alto, espléndido, al que es muy difícil atribuirle los ochenta y cuatro años que cuenta, dada su fortaleza y su vivacidad. Es el ser que supo cumplir con su deber, es decir con el mensaje de Nelson antes de Trafalgar: **England expects that every man will do his duty.** * Cumplió en el mar y en tierra; y lo sigue haciendo en la región que invadiera Sir Home Popham, precisamente el creador del sistema de señales por banderas que usara la nave capitana del Nelson en la mencionada empresa.

Por el erudito dueño de casa, se supo la biografía de Lloyd Hirst. Difícil sintetizarla para esta nota. Nació el 1º de mayo en 1887 en Rotherham, Yorkshire, y sus antepasados fueron ingleses e irlandeses. Es católico. Hubo grandes marinos en la ascendencia. Además, está emparentado con Lord Macaulay y Anthony Babington. El capitán de fragata Hirst cursó estudios en el Christ's Hospital, y, entre otras materias asimiló el griego y el latín, lo que le prestó servicios ulteriormente. A los 17 años ingresó en la marina, realizó viajes por todo el mundo, fue nombrado intérprete del Estado Mayor en América del Sur y arribó por primera vez a Montevideo en 1911 a bordo del "Glasgow". Intervino en importantes acciones durante la primera guerra mundial, y es el único sobreviviente de los 122 oficiales ingleses que actuaron en el combate de Coronel. Luego ocupó su lugar en las batallas de las Malvinas y de la isla Juan Fernández. Estuvo hospitalizado en Montevideo. Luego fue jefe de sección del Depto. de Inteligencia del Almirantazgo y agregado naval en las tres Américas. Más adelante, representante de la Cía. Marconi en el Río de la Plata, corresponsal naval de "La Nación" y "La Prensa", de B. Aires, autor de libros importantísimos sobre los combates en que intervino, uno de los cuales (1934) se constituyó en "Best Seller", de nuevo agregado naval auxiliar, durante la segunda guerra mundial, por todo lo

* Inglaterra espera que cada hombre cumpla con su deber.

cual ha recibido muchas condecoraciones. Desde 1946 reside en el Uruguay, primeramente en Maldonado y, actualmente, en Montevideo. Está trabajando en un libro "Británicos en Maldonado", del cual ofreció primicias en la referida reunión del C.E.S.P.A.U.

HENRY BURNETT

Al referirse el Cap. Hirst a su compatriota Burnett, trajo a mi memoria lo que de tiempo atrás había leído en la obra de un admirable viejo, D. Carlos Seijo, titulada "Maldonado y su región", y en los originales de un libro inédito, "Maldonado", de un valor joven, D. Umberto T. Pereira.

Para quien esto escribe, Burnett es una típica expresión del romanticismo inglés. Si Lord Byron fue a pelear en favor de los griegos para caer en Missolonghi, Burnett vino a pelear con las arenas de Maldonado a las que pudo vencer con su tenacidad increíble. Pero hay aún mucho más de romántico en Burnett: su afecto por la naturaleza, su culto del amor, su cumplimiento de la palabra empeñada y su entusiasmo por la aventura. Y el Uruguay entero, todos los habitantes de las zonas del Este, los veraneantes y los turistas le están debiendo un homenaje que perdure eternamente al hombre y a su romanticismo. Porque sin Burnett, la magnífica extensión de pinares no existiría y los arenales habrían avanzado con caracteres dominantes.

Hoy de Burnett queda la casona, cercana a la torre del Vigía. Sobre el techo, había instalado un puente o pasarela, para darle al conjunto calidades de buque de guerra y poder efectuar desde allí señales a los barcos que pasaban, porque siempre tuvo la obsesión del salvataje. Fue el inglés más importante que llegó a Maldonado después del famoso Charles Darwin. Burnett — según Hirst — nació en Salisbury el 10 de mayo de 1845. Lo educaron, precisamente, en el Salisbury Grammar School. Después de trabajar como empleado, se alistó, a las órdenes del capitán Clark, en el buque de guerra "H.M.S. Bombay" (marzo de 1864). Su función era la de secretario del comandante de la nave. El "Bombay", que comandaba la estación naval de América del Sur, zarpó del puerto de Montevideo el 14 de diciembre de 1864, para efectuar prácticas de tiro. Mientras se desarrollaban tales ejercicios, en las inmediaciones de la Isla de Flores, se produjo un incendio a bordo, por lo que voló, con pérdida de 94 hombres, aunque en ocho minutos se alejaron once botes con parte de la tripulación. Los sobrevivientes fueron enviados a Inglaterra.

Y ahora, el episodio más romántico en la vida de Burnett. A raíz de la explosión sufrió heridas y quemaduras. Fue atendido en un Hospital del gobierno, dice Burnett, y se pregunta si sería el Maciel. Las noticias se esfuman, los documentos no se encuentran. Aparece, eso sí, una joven fernandina, Carmen Rodríguez. Para Hirst, era enfermera y lo atendió solícitamente. Para Pereira, el episodio se simplifica y hasta pierde dramatismo. Burnett habría bajado de su barco en Maldonado "a pedir agua, como cientos y cientos de marinos lo han hecho en esta costa. Y al recibirla de Carmen Rodríguez, una hermosa muchacha fernandina, quedó perdidamente enamorado. Le confesó su amor y le prometió volver para casarse con ella". Y cumplió la promesa.

Haya sido una amable intervención femenina, en obra de misericordia, para curar heridas o para calmar la sed, lo cierto es que Burnett regresó a su patria en el "H. M. S. Narcissus", en junio de 1867, solicitó y obtuvo su retiro de la Armada, para regresar a



su costo a ésta y cumplir noblemente con su palabra de casamiento. Primeramente llevó los libros en la firma James Easton, de Montevideo, y de inmediato (1869) fue designado agente del Lloyd's en Maldonado. Su inquietud no le permitió trabajar sólo en tal función, y desde 1880 acepta las funciones de Vicecónsul de Inglaterra. Tales actividades las desempeñó en forma ejemplar hasta su muerte en 1927, lo que constituye un maravilloso "record" de 58 años laborables. Como agente del Lloyd's atendió varios arribos por año. Epoca de grandes naufragios (téngase en cuenta que entre Río Grande y Pan de Azúcar encalláron no menos de 54 barcos a lo largo del siglo XIX), Burnett no sólo demostró su cumplimiento del deber, sino su valor excepcional. Al encallar el buque alemán "Graf von Bismarck" en la costa de Garzón, Burnett, a pesar de sus años, nadó mientras llevaba una cuerda consigo, con lo que logró salvar a toda la tripulación. Por ello, el emperador de Alemania le envió unos hermosos binoculares. Salvamentos parecidos, y con igual éxito, fueron los del "Poitou" el "Liffey", etc. En el último caso, pudo recuperar y guardar para sus propietarios, una importante suma de dinero que llevaba el barco. Fue incansable su búsqueda de situaciones difíciles, magnífica su acción solidaria, sin importarle la nacionalidad de las embarcaciones, no conoció distancias, acampó en todos los lugares, y sumó enormes fatigas.

"Aquí levantó su casa — dice Pereira en su "Maldonado" —; fue formando un magnífico museo y un hermoso jardín. Aquí tuvo sus hijos; aquí, entre esfuerzos para salvar vidas en el mar, ... concibió su empecinada lucha contra la muerte. Para ello, alineó ochenta mil pinos sobre ciento noventa hectáreas de terreno. Siembra prodigiosa sobre la arena estéril. Siembra en el alma de sus conciudadanos, maldonadenses, emuladores de su ejemplo. Mastelero genial de su casa, que trasmitió la pausa de la ayuda y el refugio, para los navegantes maltrechos y desorientados. Que enarboló banderas de vida, con la inmensa "barca del pinar", dueña definitiva del mar de las dunas. Sus raíces constituyeron el dique eficaz contra la arena, que con ánimo sepulcral, se había cebado en hostigar nuestras puertas y ventanas, cubriendo impunemente nuestras calles. Gran domador, don Enrique domesticó el desierto".

Seijo y Hirst opinan de la misma manera. El primero cita un artículo del

Sr. Edmundo Pargas, en el que dice: "Dicho terreno era tan arenoso, que las dunas movedizas llegaban hasta unos doscientos cuarenta metros de la plaza principal". Entre Maldonado y Punta del Este había apenas una docena de ombúes. Burnett observó que su casa y buena parte de la ciudad de Maldonado (mientras la iglesia estaba a medio edificar), se estaban arruinando por la invasión de las arenas. Trajo de Africa del Sur una enredadera que cultivó sobre las dunas, lo que comenzó a afirmar las arenas. Antes de plantar los pinos, intentó, sin éxito, nivelar el terreno. Durante cinco años luchó, en forma épica, contra las dunas, y tuvo su compensación cuando los arbolitos sobrevivientes comenzaron a tomar cuerpo y extenderse indefinidamente. "Este primer éxito de la perseverancia contra los elementos adversos fue . . .un verdadero aliciente; así prosiguió su obra sin desmayos, logrando mejorar la plantación por haber adquirido más práctica y aprovechando el abrigo que los arbolitos ya arraigados ofrecían a los nuevos", concluye Pargas. Más tarde, Burnett plantó eucaliptos, con la ayuda de un poeta y también naviero, don Antonio Lussich, el del estupendo bosque de Punta Ballena. Termina esta parte de su disertación el Sr. Hirst, diciendo que el conjunto actual de pinos en el cuadrado Maldonado, Punta del Este, Punta Ballena y la Barra, es el mejor y eterno monumento siempre verde a la memoria de Burnett.

Entre todos los compatriotas estudiados, el Cap. Hirst agrega sobre Burnett un hallazgo curioso que hiciera en el museo que dejó el ilustre forestador. Se trata de "una bandera (a **Pipe Pennon**) de un famoso regimiento escocés **"The 78th Highlanders"**. Al examinarla en detalle, pudo comprobar que pertenecía a los años de 1820 a 1824 y que, por lo tanto, no se trataba de la insignia de un regimiento que hubiera luchado en las Invasiones Inglesas. Correspondía a uno estacionado en la India y que había entrado en acción en dicho país, además de Indonesia, y dentro de ésta, Java, bajo Samuel Auchmuty, "que fue el general que conquistó el Montevideo de los españoles, no el de los orientales", agregó el orador en medio de la hilaridad de los presentes. Hirst solicitó y obtuvo el permiso de los familiares de Burnett para llevar a Inglaterra dicha bandera. Estaba en tal estado, que debió colocarla entre dos placas de vidrio para efectuar su traslado. La bandera amarilla de seda, con adornos amarillos y púrpuras, fue muy bien recibida en Aberdeen, donde se halla radicado el regimiento.

El Sr. Hirst sostiene una teoría especial para explicar cómo pudo llegar a Maldonado la tal insignia. Cree que en uno de sus frecuentes viajes a su patria, Burnett se topó con un descendiente de Auchmuty, y como éste había estado en Maldonado, el descendiente la puso en manos de quien tanto hacía en nuestro departamento esteño. Hoy parece ser la más antigua bandera en el museo de su propio regimiento. Para la entrega se eligió un día especial, dado que la fábrica de seda cumplía 150 años de actividad. Y ante las tropas en formación se ejecutó "The Mist Covered Mountain".

Otra cosa que consiguó Mr. Hirst del Museo de Burnett — y la mostró a los asistentes — fue una fulgurita, producida por el choque del rayo con las arenas cuarzosas. Darwin refiere que él mismo cavó un tubo de fulgurita frente a la laguna del Diario.

El romanticismo admirable de don Enrique Burnett llegaría más allá de su vida. Porque antes de morir pidió ser enterrado junto a su esposa. Y así llegó su fidelidad hasta lo eterno.

ANDRESILLO

por CARLOS ROXLO

"LA Libertad", "El Pueblo", iba gritando
por calles y por plazas,
cuando el jardín se cubre de heliotropos,
de azules lirios y de rosas pálidas.
"La Libertad", "El Pueblo", repetía
sobre el fango y la escarcha
cuando tiemblan los árboles desnudos
y se encorvan las ramas.

Descalzo, el cuello al aire, mal prendido
el pantalón que a la rodilla alcanza;
sobre el cabello inculto vieja boina
de dudoso color y rota malla;
Trigueño, endeble, sin descanso y ágil,
por calles y por plazas,
a la lluvia y al viento,
sobre el fango y la escarcha
iba gritando con su voz ya ronca:
"La Igualdad", "La República", "La Patria".

II

Se llamaba Andresillo y contaría
diez primaveras a lo más; su infancia
fue una penumbra dolorosa y triste,
como aurora de un día de borrasca;
un paisaje del Dante; una tragedia
escondida en la bolsa de una larva.

Recogido del suelo del suburbio,
hijo de la embriaguez y de la infamia
creció entre golpes y denuestos, solo,
sin escuchar jamás esas palabras
que parecen el salmo de las cunas
y que las madres verdaderas cantan.
No le vieron jamás sus compañeros
en los alegres corros de la playa;
ni procedió a las tropas en revista
al vivo son de la marcial charanga;
ni merodeó jamás en los frutales
que la ciudad circundan, ni su charla

hizo sonreír al viejo transeúnte
que junto al grupo de chicuelos pasa.

Creció en un antro, conociendo el hambre
junto a un hogar sin llamas,
y apenas supo andar, sus manecitas,
¡sus manecitas por el frío cárdenas!
ofrecieron temblando al pasajero
esas hojas inmensas en que vagan
en orden apiñado
las líneas negras y las líneas blancas.

Vendiese poco o mucho, eran los golpes
la recompensa diaria
y fuerza fue agotar la mercancía;
gritar "El Porvenir", "La democracia"
"El Progreso", "La Idea", con voz ronca
bien estridente y alta
para aplacar la furia del verdugo
de la mujer salvaje y sin entrañas,
que adoptó porque sí, por hacer algo
al hijo del misterio y de la crápula.
Si el niño — ¡Perdón madre! — le decía
deshaciéndose en lágrimas,
aquella furia contestaba alzando
su diestra de giganta:
—¡Tu madre fue una horrible mujerzuela!...
¡No me llames así!... ¡Duérmete y calla!...
En tanto un hombre, que paseaba ebrio
por la mísera estancia
azuzaba a la bruja murmurando:
—Haces bien: ¡que se duerma o que se vaya!

Así pasó del huérfano
la dolorosa infancia:
¡La infancia de Andresillo, un condenado
de que el Dante no habla!

III

Una noche de invierno, triste y fría;
noche de lluvia sepulcral y opaca,
Andrés enfermo, pero alegre y ágil
volviendo a su prisión cruza una plaza.
No es fácil que le peguen; ha vendido
cuanto quiso vender, y aun cuando se halla
con fiebre y muy cansado, sólo el frío
de la lluviosa noche le acobarda,

De pronto oye un sollozo; es una niña
huérfana como él, como él oleada

del fango, de la sombra y compañera
de oficio y correrias. —¿Qué te pasa?
¿Por qué lloras? — le dice y, sollozando
la pequeñuela exclama:
—¡Qué no pude vender todos los números
y me van a matar! —¡Mi pobre Paula!
¿También a ti te pegan? — ¡Es por eso
que tengo miedo de volver a casa!
—¿Cuántos números tienes? — Andrés dijo.
—¡Ocho! — responde la pequeña. ¡Oh santa
compasión del insecto por el átomo!
Andresillo infeliz la frente baja,
compra los ocho números y sigue
el camino que lleva a su morada.
Calculando los golpes que le esperan,
llena de angustia el alma,
¡mientras que de rodillas en la noche
sobre las nubes pardas,
la madre de la niña sin ventura
de gratitud y de dolor lloraba!

IV

Llegó Andrés a su cueva, vio en lo oscuro
el gastado jergón de húmeda paja,
y sobre tosca fuente, junto al fuego
el humo de las viandas.
—¡Si te queda algún número, a la calle!
la mujer le gritó. —¡La noche es mala
y no pude vender! — con ronco esfuerzo
del niño balbucea la garganta
ya llena de sollozos. — ¡A la calle!
¡A dormir en los bancos de la plaza!
—¡Estoy enfermo y la ventisca sopla!
—¡A la calle, repito! — Y la giganta
hecha una furia de cabellos rojos
dejó el niño y la sombra cara a cara.

Lo que el niño y la noche se dijeron
es un misterio aún: tal vez el alma
enternecida de la pobre madre
sobre el niño tendió las leves alas.
Lo cierto es que al venir el nuevo dia
los quinteros que entraban
en la ciudad, rigiendo adormecidos
con mano floja, las carretas tardas
¡le vieron con asombro
en el umbral oscuro de la casa,
lívido, inmóvil, azulado, muerto
a la confusa claridad del alba!

EL LOBO MARINO DE DOS PELOS EN LA ISLA DE LOBOS

por ISAÍAS XIMÉNEZ

EN la vieja Isla de San Sebastián de Cádiz, luego Isla de los Pargos, *Isla de las Corvinas y conocida* actualmente con el nombre de Isla de Lobos, se aloja la mayor parte del rebaño del "lobo marino de dos pelos" (Arctocephalus australis) que puebla las costas e islas del Uruguay, siendo este el último remanente de importancia que existe del gran rebaño que poblaba las costas de América, desde el Río de la Plata hasta Tierra de Fuego y desde ésta hasta las Islas Galápagos.

El responsable directo de su exterminio ha sido el más importante depredador de los lobos marinos que se conoce a través de la historia: el hombre.

Probablemente, como consecuencia de lo exiguo de la población de nuestras costas en comparación con el resto de América y además, como consecuencia del alto potencial de recuperación que tiene esta especie, es que se puede explicar que actualmente lo más espectacular de nuestra fauna está constituido por la población de esta especie *que puebla las 41 hectáreas de la* Isla de Lobos y los grupos de Islas de Torres (Isla Encantada, Rasa e Islote) y Castillo Grande (Isla del Marco y Seca) ubicados en las proximidades del Cabo Polonio, en la Costa de Rocha.

Sin perjuicio de esto, nuestro rebaño se encontró al borde de la extinción por lo menos en tres oportunidades. En *la actualidad la población ha alcanzado* límites que no había llegado nunca en lo que va del siglo. Las actuales técnicas usadas para la conservación e incremento, han dado plenos resultados con el rebaño del "lobo marino de dos pelos" y es así que el mismo en la Isla de Lobos permitió obtener la cantidad de 10.000 pieles seleccionadas en la temporada de 1970, aceite y otros subproductos como harinas, etc., pero más que esta riqueza que se saca actualmente de esta fabulosa Isla, lo que causa admiración es el sistema social y la organización que presenta esta población desde muchos siglos antes de que Torres en 1515, al retorno de la expedición de Solís desembarcara en esta isla para sacrificar animales, los que sirvieron como alimento a la tripulación y cuyas pieles luego fueron vendidas en el Mercado de Sevilla, siendo de esta manera, la actual industria del lobo marino una de las primeras que *se practicaron por el hombre blanco* en estas latitudes.

Todos los años, al promediar el mes de noviembre, arriban a la isla varios miles de machos adultos de la especie mencionada, los cuales toman posición en la periferia de la isla formando un

verdadero anillo. Estos machos a medida que pasan los días van delimitando sus territorios y se van fijando a los mismos, en forma tal que ante la presencia de cualquier intruso, incluso el hombre lo atacan con verdadera furia. A los pocos días de producido este arribo comienzan a llegar las hembras, las que son ferozmente disputadas por estos machos, los cuales no vacilan en robar o intentan por lo menos quedarse con algunas de las que sus congéneres han obtenido.

Una vez integrados estos harenes con una proporción de 4 a 5 hembras por macho, éstas comienzan a dar a luz un cachorro engendrado el año anterior. El cachorro es sumamente precoz y a las pocas horas de nacer realiza su primer mamada. Pasados dos o tres días, la madre queda nuevamente en estado de estro, es decir que está receptible a los fines de engendrar un nuevo cachorro.

Una vez cubierta la hembra, cosa que el macho reconoce por su olfato, el mismo se desinteresa y este animal puede circular a través de los distintos harenes sin que sea molestado.

Por lo general, durante los primeros tiempos, las hembras van al mar y salen a amamantar su cría dos y hasta tres veces por día.

Durante todo este período el macho o "sultán" se encarga del cuidado de los cachorros, a los que defiende celosamente.

Hacia mediados de enero estos machos que han permanecido promedialmente 60 días sin alimentarse y sin llegar al mar, emprenden la retirada luego de haber rebajado hasta 40 kg de su peso, en algunos casos.

A partir de este momento, existe una aparente disolución de esta compleja organización social y únicamente se pueden observar hasta el próximo mes de octubre, en que se produce el destete de los cachorros, de las madres que vienen periódicamente a amamantar a los mismos. Con referencia a los machos sexualmente maduros, pero que aún no han llegado a adquirir jerarquía social dentro del grupo, que les permita conquistar alguna hembra, éstos se agrupan en playas solitarias apartadas de las zonas de cría, no sin antes haber intentado a viva fuerza la obtención de alguna hembra, lo que seguramente logrará en el año próximo.

Como datos importantes, que son fundamentales para los estudios de la dinámica de la población de esta especie, debemos decir que las hembras llegan a su madurez sexual promedialmente al final de su tercer año de vida y el macho a los 5 años, pero estos últimos, como se decía anteriormente, recién al séptimo año es que van a integrar sus harenes. El número de crías, reiteramos, es de un cachorro por año y los índices de mortalidad son sumamente elevados y variables. Para tener una idea, basta decir que al final del primer año se ha registrado el 72 % de muertes, como consecuencia de los violentos temporales que en el período de cría azotan la Isla de Lobos.

En este caso los cachorros sucumben, por cuanto los mismos no saben nadar correctamente, hasta que cumplen, por lo menos, los dos meses de vida.

Teniendo en cuenta estos elementos, así como una serie de factores que no viene al caso mencionar, es que los biólogos están en condiciones de fijar la cuota de animales a sacrificar, cada año.

Como dato interesante en este tipo de explotación debemos decir que un rebaño con las características de los que pueblan nuestras costas e islas prospera más rápidamente bajo un sistema de explotación controlada que si se dejara librado a la propia naturaleza. Al nacer el mismo número de machos que de hembras en una organi-

zación típicamente polígama como ésta existe un sobrante de machos, los cuales interfieren notablemente en la organización, como consecuencia de un aumento en el número de luchas y la resultante directa es un elevado número de cachorros que mueren aplastados por los animales en pugna.

Actualmente, el rebaño de Arctocephalus australis en la Isla de Lobos se encuentra perfectamente controlado, su numerosidad está estimada en 220 ejemplares y dicha población se encuentra en franco incremento.

Los censos se practican sobre el número de crías nacidas y posteriormente los animales, en un porcentaje determinado, son marcados con grampas de metal en las aletas anteriores, lo que permite un control del crecimiento, migraciones, mortalidad, etc.

Finalmente, se debe decir que de acuerdo a los estudios efectuados en la última década no existe, por las características de los alimentos ingeridos por este rebaño, ninguna interferencia entre estos animales y la pesca comercial.

ALGUNOS NOMBRES PROPIOS DE ORIGEN GRIEGO

IGNACIO significa "ardiente, fogoso". INES significa "Pura". HAIDE, significa "Recatada". SEBASTIAN significa "Venerable, majestuoso". IRENE significa "Paz".

ALGUNOS NOMBRES PROPIOS DE ORIGEN GERMANICO

GONZALO significa "Dispuesto a la lucha". FERNANDO significa "Bravo en la paz". RODRIGO significa "Poderoso en la guerra". ALFONSO significa "noble guerrero".

EL ESTADO DE ISRAEL tiene por capital a la ciudad de Jerusalén, con cerca de 200.000 habitantes. Su superficie es de 20.700 km cuadrados, aproximadamente la superficie del departamento de Tacuarembó y la población total es de unos tres millones de habitantes.

El Afelio, es decir, el punto más distante del sol en la órbita de cualquier planeta, asteroide o cometa periódico, tiene lugar, para nuestro planeta el 3 de julio.

Está escrito que combatiréis y tenéis horror a la guerra. Versículo 212, cap. II, del KORAN.

¿Tenemos ideas o nos tienen ellas? ANONIMO.

En todos los países he visto a los hombres de tres condiciones: los pocos que mandan, la universalidad que sirve y los muchos que intrigan. FOSCOLO.

Irritarse por la injuria es casi reconocer que se merece; al despreciarla queda sin valor. TACITO.

Su poesía, de formas escuetas y rudas, purgada de toda retórica, trata de un modo nuevo los viejos motivos tradicionales. Hay en su poesía otra visión del campo — una visión estética que ha pasado por la orgía sensitiva de la Decadencia y que ya está de vuelta. Este criollismo, de vuelta de París y por tanto, más depurado, más sabio, más artista, es lo que separa y distingue principalmente la poesía de Silva Valdés, del criollismo poético cultivado hasta entonces por ingenuos aficionados pseudo-gauchescos y triviales declamadores románticos, apestados de sentimentalismo vanal y de escolar patriotismo. En "Agua del Tiempo" el tema criollo empieza a ser tratado por un Artista. ALBERTO ZUM FELDE, Proceso Intelectual del Uruguay, 1930.

EL SAUCE

por FERNÁN SILVA VALDÉS

EL sauce es el afiche de la melancolía;
sella sus actitudes un luto espiritual,
vive ensayando un gesto cansado de apatía
y verano e invierno le resultan igual.

El sauce me parece el bohemio de la flora;
con su melena rítmica él barre su solar;
a mediodía sueña, a medianoche llora,
y lo demás del tiempo lo emplea en meditar.

El viento lo despeina en desiguales blondas.
La laguna es el paño de sus lágrimas hondas.
En su historia hay dos hechos de amor y emoción
que son dos sensaciones en su vida sin ruido:
un pájaro, que hizo entre sus ramas nido,
y un hombre, que en el tronco le grabó un corazón.

EL CHAJA

por SERAFÍN J. GARCÍA

CURUNDU y Yasí se amaban apasionadamente desde la adolescencia. Ambos estaban convencidos de que ningún poder adverso lograría separarlos jamás, pues eran como las dos mitades de un ser único, perfecto, indivisible. Y por eso, cuando alcanzaron la plenitud moceril, juramentáronse a la luz de la luna, bajo cuya advocación había nacido ella, cuyo dulce nombre era también el del astro protector de los enamorados.

Con una afiladísima uña de caracará, la fuerte ave rapaz, hízose el indio una incisión en el fornido brazo, y luego practicó otra similar en la cobriza piel

de la doncella. Oprimiendo fuertemente las heridas una contra la otra, a fin de que ambas sangres se mezclaran, prometieron mantenerse fieles entre sí hasta la hora misma de la muerte, y más allá todavía, en el caso de que sus almas los sobrevivieran y Tupá las reuniera nuevamente.

Póco tiempo después, el cacique Itapé, jefe de la aguerrida tribu a que pertenecían los enamorados, llamó a su hija Araí, que era tan hermosa como altiva, y le dijo:

—Me voy sintiendo ya viejo y no tengo ningún hijo varón que pueda sucederme en el mando de la comunidad. Preciso es que tú te cases en seguida y me des un nieto capaz de cumplir tan alto fin. ¿Cuál de los guerreros que de mí dependen te agrada para esposo?

—Curundú — respondió sin vacilar la moza. Es el más gallardo y arrogante de todos. Lo amo hace mucho tiempo pero él, ciegamente prendado de Yasí, no corresponde a mi sentimiento y hasta se permite desviar los ojos cuando yo lo miro. Me gustaría verlo humillado y rendido ante mis pies.

—Lo tendrás, si así lo quieres, con tal de que me des el nieto que necesito.

Llamado a presencia del cacique, y enterado de que éste había resuelto desposarlo con su hija, Curundú se negó rotundamente a ello, arguyendo que estaba enamorado de Yasí, a quien había jurado eterna fidelidad.

—Tú conoces nuestra ley, y sabes que desobedecer una orden mía es falta que se paga con el suplicio y la muerte — le advirtió Itapé, enfurecido ante su imprevista negativa. Te doy un día de plazo para que reflexiones. Sin duda cambiarás de parecer.

—No lo necesito, porque mi decisión es inquebrantable. Ni las torturas más atroces, ni la más terrible muerte, me harán traicionar a la mujer que amo. Castígame, pues, si entiendes que eso es justo. Yo sé que no lo es.

Entonces el iracundo cacique hizo amarrar al rebelde contra el tronco de un grueso algarrobo y allí lo abandonó, para que su cuerpo sirviera de alimento a los voraces urubúes.

Yasí, al enterarse de aquella cruel resolución del jefe, corrió hacia el sitio donde yacía prisionero Curundú. Y abrazándose fuertemente a su desnudo cuerpo, le dijo con los dulces y tiernos ojos arrasados en lágrimas:

—Moriré junto a tí. No habrá fuerza en el mundo capaz de arrebatarme de tu lado.

Llegó la noche, embellecida por la serena luz del plenilunio. Y entonces, ante el asombro de la pareja india, se hizo presente en el lugar Curupí, el genio tutelar de los enamorados.

—Vengo a salvarlos — dijo —, porque un amor como el que a ustedes los une no puede morir jamás. Los convertiré en un casal de aves que será símbolo eterno de la fidelidad amorosa, a fin de que sirva de ejemplo a todos los demás seres vivientes.

Puso sobre ellos las manos, y al punto se transformaron en dos grandes aves de plumaje oscuro, fuertes puones y penacho airoso, que libres de toda amarra se elevaron por los aires en majestuoso vuelo, y fueron a posarse en las orillas de un solitario estero, lanzando el grito onomatopéyico que habría de darles nombre: "¡Chajá! ¡Chajá!"

Tal fue, según la leyenda, el origen de una de las más gallardas y simpáticas aves americanas, que en lo vigilante rivaliza con el terutero, y que al formar pareja lo hace para siempre, con tanto amor y tanta consecuencia, que cuando la muerte se lleva a uno de los componentes del casal, el otro enferma de tristeza y no lo sobrevive mucho tiempo.

DON JOSÉ DE BUSCHENTAL

por RAÚL MONTERO BUSTAMANTE

EL GRAN SEÑOR

FUE un curioso personaje don José de Buschental: gran señor, diletante, político, un si es no es diplomático; con vinculaciones en Madrid, en Saint James, en las Tullerías, en San Cristóbal; gran camarada de Lord Palmerston; gran Cruz y diputado a Cortes en España; privado del emperador del Brasil; ciudadano universal con carta en ambos continentes; banquero un poco trashumante; fue todo eso, y, además, hombre de empresa y de fuerte garra.

Aquí se le conoció de cerca el año 49, cuando ya había tenido larga historia en la corte imperial como hacendista de gabinete y fautor de opulentos negociados que le valieron una quiebra ruidosa, rescatada luego desde Europa al treinta por ciento. Había pasado ya por las cortes europeas como un rutilante Nabab, acompañado de su consorte, la hija del Barón de Sorocaba, la bellísima Mariquita Buschental, a quien la crónica escandalosa del Imperio atribuye origen augusto. Ciudadano español bajo el reinado de Isabel II, la reina le dio con su diploma de diputado la Gran Cruz de Carlos III. Su talento de financista y su imaginación pródiga en recursos para colocar empréstitos, le habían hecho don preciso de gobiernos y gabinetes, y los banqueros y políticos del Brasil, España, Portugal, Francia e Inglaterra lo mimaban y lo colmaban de dones. Vinculado a la generación romántica española; íntimo de Olózaga, Escosura y Salamanca; Narváez le había expulsado de España, y fue durante el destierro, en París, cuando el mercado del Río de la Plata se presentó a su imaginación romancesca como un remoto El Dorado. Allí conoció al agente diplomático del Uruguay, doctor Ellauri, y con éste contrató un empréstito para la República, un poco fabuloso al fin, luego de inclinar el espíritu de Lord Palmerston a mirar con benevolencia las cosas del Uruguay y dar la voz de orden a los banqueros ingleses.

En enero de 1849 la "Antoinette" condujo a Buschental a Montevideo en procura de la ratificación del empréstito.

La ciudad, agotada por seis años de asedio y abandonada a sus propias fuerzas, parecía próxima a sucumbir bajo los cañones de Rosas y la acción de la diplomacia de las potencias interventoras. "La alarma es inmensa y

la postración mayor" escribía con profundo desaliento el Ministro de Relaciones Exteriores de la Defensa, don Manuel Herrera y Obes, a don Andrés Lamas, representante diplomático de la República ante el Emperador urgiendo la obtención de recursos para sostener la guerra.

Con Buschental llegó a Montevideo una racha de esperanza: el empréstito podía ser la salvación de la República.

"Usted no puede tener idea de la impresión que la noticia causó; fue admirable"; decía el mismo Herrera y Obes a Lamas refiriéndose a aquel empréstito, que él juzgaba sin embargo fantástico. La causa de Montevideo se sentía salvada; pero Buschental traía también en sus maletas secretas credenciales diplomáticas y con su colega, el Barón de Mauá, iniciaron aquella política financiera del "torniquete", poderoso y decisivo auxiliar de la sutil diplomacia de San Cristobal, que poco a poco había de obligar a la República a suscribir los tratados del 51.

Buschental regresó en seguida al Janeiro; pero volvió más tarde acompañado esta vez por su esposa, la más hermosa mujer que nos haya enviado el trópico. La graciosa ciudad había conquistado la imaginación de aquel gran señor aventurero, que quiso completar sus principescas residencias de la montaña suiza, de la Côte d'Azur y de los fantásticos cerros tropicales, con un pequeño alcazar platense.

Entonces afincó don José en Montevideo y creó su señorial mansión del Miguelete, un breve condado de setenta hectáreas, donde construyó un delicioso "manoir" de estilo renacimiento, sobre la loma, y una granja suiza, sobre el río, y los rodeó de maravillosos jardines, parques y bosques. Buschental hizo de aquella posesión un retiro encantado. El Miguelete fue canalizado y sobre el cauce se tendieron pequeños puentes de arquería; se construyeron lagos artificiales y hermosas piscinas con juegos de agua donde se reprodujeron exóticos peces traídos del trópico, de la India y del lejano Japón; los parques se poblaron de las más raras especies de árboles de las cinco partes del mundo; los invernaderos, húmedos y cálidos, se llenaron de plantas tropicales y flores fabulosas: grandes cactus velludos de membranosos miembros en cuyos extremos florecían fantásticas orquídeas, begonias de afelpadas e irisadas hojas, calagualas y helechos gigantes, familias desconocidas de Madagascar, del Indostán, de Borneo, de Malaca, de los más remotos países. En el patio de la granja, especie de plaza de armas cerrada por altas verjas de hierro, la fantasía exótica de Buschental creó un pequeño jardín zoológico con fieras menores: alegres y revoltosos simios, osos hormigueros de largos hocicos, aves de plumajes multicolores, cobras y pitones de las selvas del Brasil.

Las grises mansardas del "manoir" y los rojos techos de la granja, en pocos años se envolvieron en la fronda de los bosques y de las alamedas. Las gentes sencillas se detenían en aquella época detrás de las forjadas rejas del portón principal, flanqueado por pilares sobre los cuales reposaban estatuas esculpidas en mármol, para admirar las riquezas acumuladas por aquel gran señor que a veces recorría el parque precedido de criados y grooms que conducían perros atraillados, y otras trasponía el portón en el gran landó con sopandas y lacayo galoneado, o guiando desde el alto asiento de su faetón, la doble yunta atalajada a la Daumont.

II

CABEZA A PAJAROS

Buschental hizo de su quinta del Miguelete un refugio de artista y una

mansión de magnate. Su esposa, aquella hermosísima Mariquita Buschental cuyo ocaso melancólico y solitario contrasta con el brillo de su largo reinado, pudo trasplantar al Río de la Plata los saraos, festines, conciertos, cabalgatas y partidas de caza con que entretuvo sus ocios la elegante sociedad de diplomáticos, políticos, banqueros, periodistas y hombres de mundo que Buschental reunió siempre en sus salones. Reina y señora de la belleza, de la fortuna y del buen tono, pudo allí recordar su rutilante pasaje por las cortes de Europa, y su aparición deslumbradora en los salones de la condesa de Montijo, en Madrid, cuando el palacio de la Plaza del Angel era centro de la aristocracia de la sangre y del talento madrileños; el triunfo de su belleza en Londres, en París, en la corte imperial de Río de Janeiro, donde las más linajudas damas le rindieron vasallaje. Sus caprichos de princesa, sus locas imaginaciones, sus deliciosas quimeras, sus galanteos y fantasías pudieron ser renovados a orillas del Miguelete, en el fantástico alcázar platense, como realización de su alegre y audaz divisa. Aquella divisa había sido proclamada por Mariquita la noche en que por primera vez apareció en el salón de la de Montijo. Su resplandeciente belleza había hecho palidecer de ira a la duquesa de Tebas, futura emperatriz de Francia, y a la duquesa de Alba, las más hermosas mujeres de la corte de Madrid. Vestía en esa ocasión un regio traje oriental recamado de joyas; del extremo de los pequeños rizos que rodeaban su cabeza pendían, como una animada aureola, minúsculos colibríes de brillantes colores; y ante la corte de adoradores que le rendían pleito, homenaje y admiraban aquel fantástico tocado, había dicho alegremente: "Es mi divisa: "Cabeza a pájaros".

"Cabeza a pájaros", esa fue la divisa de Mariquita y un poco también la de Buschental. Las arcas del banquero desafiaron la prodigalidad de lujo, de opulencia y de imaginación de su consorte; pero en Buschental había además una fuerte cabeza de hombre de negocios. Junto al gran señor, vigilaba el banquero y el empresario. La belleza de los parques del "Buen Retiro" no le *impidió levantar junto a ellos un gran* molino mecánico para moler trigo, y pidió entonces por primera vez en el país, a la máquina de vapor, la fuerza que no habían podido arrebatar a los aires en cantidad suficiente las aspas de los molinos de viento. Estableció además, una cabaña para criar animales de "pedigree" y trajo los primeros ejemplares de la raza Durham, con lo que abrió nuevos horizontes a la ganadería nacional. Más tarde, en 1862, soñó en dotar a la ciudad de un gran hotel de tipo europeo, y en breves meses hizo trazar los planos en Londres y construyó el severo y elegante edificio del Hotel Oriental que hoy todavía resiste la comparación con la opulencia barroca de los modernos hoteles.

Compró luego seis suertes de estancia en el Rincón de Solsona, en la barra del río Santa Lucía y San José, las cercó con alambre, cosa desconocida hasta entonces en el país, y fundó en esas tierras la estancia "La Trinidad". Levantó hermosas construcciones, plantó grandes bosques, pobló las praderas de ganado de sangre, e hizo de aquella posesión un establecimiento modelo. Para llegar cómodamente a él, construyó una balsa a vapor sobre el río Santa Lucía, y propuso al Cuerpo Legislativo la canalización de los dos grandes ríos y la construcción de un ferrocarril de Santa Lucía a Nueva Palmira. Planteó enseguida otro establecimiento análogo en Paysandú, al que llamó "San Javier", y otro en Soriano, pobló sus praderas con ovejas merinas y ganado mayor Durham. Adquirió por fin un vapor, al que dio el

mismo nombre que su establecimiento, y con él navegó el río Uruguay.

Entre tanto, el general Urquiza había cultivado su amistad, y cuando estalló la guerra contra la provincia de Buenos Aires, le hizo su agente político y financiero. Conquistó la confianza de los doctores Derqui y Vélez Sarsfield, y no resultó estéril el cuarto a espadas que echó en la política platense. Cuando se restableció la paz, se asoció al Ingeniero Wilrtroat, que en aquella época proyectaba el trazado del ferrocarril trasandino. A pesar de su edad y sus achaques, quiso estudiar personalmente el país y el trazado, y para ello atravesó la pampa, cruzó la cordillera a lomo de mula por Uspallata y Juncal, y llegó hasta la capital de Chile. Regresó luego a Montevideo; pero reveses de fortuna y pesares domésticos lo alejaron del Río de la Plata.

III

LA ULTIMA VISITA

Huésped de paso en sus últimos años, el "Buen Retiro" permaneció callado y solitario durante mucho tiempo. En 1870, ya viejo y cansado, Buschental llegó hasta allí; por última vez el landó que lo conducía se detuvo ante las puertas de su palacio. El gran señor quería despedirse de sus tierras platenses, de los maravillosos parques y jardines que él hizo brotar de la campiña primitiva. El tiempo transcurrido había patinado los muros del silencioso "manoir". Los árboles, ya añosos, prodigaban su sombra al anciano. Debajo de ellos, por las largas alamedas, los solitarios parques y las perdidas sendas discurrió Buschental por última vez para evocar dulces y melancólicos recuerdos y acallar con ellos dolorosos pensamientos. Un poco encorvado ya, el rostro cuidadosamente rasurado, la plateada cabellera cubierta por el sombrero de copa de anchas alas, el cuello envuelto por el negro corbatín, la levita ceñida al talle, las manos calzadas con guantes grises de piel de Suecia, la diestra empuñando el junco con puño de márfil, conservaba intacta la noble distinción que le hacía asemejarse a los grandes señores ingleses que pintó Raerburn.

Poco después de partir, ese mismo año 1870, llegó la noticia de que Buschental había muerto en Londres. Con la ausencia y la muerte, la señorial posesión se arruinó; los parques desaparecían, el palacio y la granja se desplomaban, los invernáculos se destruían, los puentecillos se derrumbaban, el embarcadero, quebrantados los tramos de la escalera de piedra, se hundía en las aguas muertas.

El Estado salvó, al fin, la señorial mansión y la transformó en el riente paseo público que hoy se llama el Prado, acaso el más hermoso parque de América del Sur. En él ha quedado el recuerdo de su antiguo dueño; el gran señor aparece hoy en la imaginación de los viejos que le conocieron y en el de los jóvenes que conservan la tradición paterna, como un Nabab llegado del trópico, con algo de Nemrod y más de Simbad el Marino, que con su varita mágica hizo brotar de la tierra estéril; palacios, castillos, fábricas, granjas, lagos, parques, jardines, bosques y pobló éstos de maravillosas flores y fabulosos animales.

En su antiguo señorío, convertido hoy en paseo público, tiene su pequeño monumento. La cabeza de bronce de Buschental emerge de un macizo de flores, sostenida por un leve pedestal de piedra, rodeada de robles, laureles, pinos y riquita, la hermosa castellana, cuya sombra parece discurrir por las sendas enarenadas del que fue un día su encantado alcázar.

AQUELLAS PLAZAS DORMIDAS

por Josefina Lerena de Blixen

I

NO sé por qué yo atravesaba siempre la Plaza Independencia por la vereda del medio, en aquellos veranos de aire quemante, con las baldosas doradas de sol, cuando los árboles, como sombrillas cerradas, replegaban la sombra en sus troncos, y la plaza se llenaba de soledad.

En los estíos, la gente alargaba el camino, buscando el frescor de la Pasiva, bajo los arcos ya descascarados, codeándose con los vendedores ambulantes, junto a las pequeñas tiendas de baratijas, que adornaban sus paredes con un colorido insoportable de zarazas. De ahí que en mi memoria ella haya quedado como una visión de linterna mágica, sin la graciosa movilidad de la vida.

Y vi veranos iguales, siempre iguales, en aquella plaza que sentí de sed, hasta que un día mis ojos se encontraron con la sorpresa de que iba alzándose entre el pedregullo, frente al Hotel Bella Barcelona, aquel edificio de pesadas columnas verdes o grises que podía saludarse desde los balcones de la Casa de Gobierno.

Fue al principio un pabellón de tablones, que de pronto se hizo rojo, cual si el fuego lo hubiera pintado, y que luego rodeó la música de la tarde, y una tertulia de voces, de muselinas y abanicos, como nunca se viera en la calle. Entonces, bella aventura, llegó a la plaza la estatua de Joaquín Suárez, y su emplazamiento ofreció insólita animación. Los montevideanos se paseaban contentos, mirando hacia el ángulo sur, señalando el sitio con entusiasmo.

Pero cuando los lienzos, después de meses de cubrirla, dejaron a la vista la estatua, todos quedaron defrauda-

dos. Desde la mañana un corro se formaba allí, como en un velorio, pues los transeúntes se detenían a hablar en un perfecto acuerdo, diciendo: "Las estatuas no quedan bien de frac" o "*Debía llevar casaca, como los antiguos*, o la arrogancia de las charreteras y espada en vez de bastón...". O también: "¿Porqué la habrán fundido en bronce cuando son más hermosas las estatuas de mármol?" Y disgustaba a todos el basamento de granito, esa piedra ordinaria, como decían que sólo sirve para adoquinar las calles... Algunos otros criticaban el tamaño o las proporciones...

Tal vez el disguto que trajo la estatua de Joaquín Suárez a la ciudad impidió que se colocaran las otras restantes. Y para que cesaran aquellas conversaciones, el monumento fue llevado a un lugar lejano, al que se puso su ilustre nombre, como una compensación, pero por donde la gente no pasaba sino en tranvía.

La plaza, tranquila ya, recobró su aire antiguo, por lo cual los montevideanos pasaron otra vez, sin detenerse, sin saludarse, sin conocerse.

II

Había así que caminar unas cuadras más para encontrar amigos. Porque la Plaza Cagancha era distinta y tenía como un tono de experiencia social, con la gente sentada familiarmente en los bancos, para sostener conversaciones como de entrecasa. Allí, a modo de niños, todos gozaban esperando la salida del trencito de los carneros o mirando al hombre de los globos o acercándose al bizcochero y permaneciendo horas enteras en comunión con esa vida humilde, buena, sin ambiciones, en medio de aquellas preciosas palmeras... Era el lugar de las niñeras, de los chicos y de los vagabundos. *En medio de ellos* se alzaba gallardamente la estatua de la Libertad, que ninguno miraba, pues todos pasaban junto a ella como si no estuviera, como si no precisara estar en un sitio tan prominente.

Y así, cuando alguien se quedaba con los ojos abiertos y la boca admirada, una sonrisa de superioridad pasaba por todos los rostros, pues veían en él a alguien que debía venir de la hosquedad de los campos. Es que ni los desocupados parecían inquietarse por la libertad y acaso sólo encontraban a la estatua la utilidad de un reloj de sol.

Pero si se seguía caminando hacia afuera, pronto se pasaba de la cándida armonía de la Plaza Cagancha, a la inquietante extrañeza de la Plaza de Armas, a la que los montevideanos llamaban tercamente el Cementerio Inglés sosteniendo que allí estaban enterrados los combatientes de las invasiones inglesas.

Era un campo sin un árbol, sin una flor, sin una mata siquiera, un campo como quemado por la leyenda. Se abría a la ciudad en 18 de Julio y Ejido, justamente frente a la panadería de los bollitos, cuyo piso se movía como el teclado de un piano, lugar sumamente valorado por todos los niños. Por lo demás, allí era todo desolación: tierra parda y huraña, ondulada y solitaria, como un mar de olas de tierra, que la gente prefería no pisar, aunque hubiera que dar vuelta por las calles adyacentes.

Pero un día alguien, no se sabe quién, hizo construir allí, precisamente allí, una feria de diversiones y el cementerio quedó enterrado bajo los teatrillos llenos de música, de cantos y de bailes, con lo cual nadie volvió a acordarse del camposanto.

Y si se seguía hacia afuera sólo se encontraba la Plaza de las Carretas. Pero las más preciosas de ellas las tenía Montevideo en la ciudad vieja. *Así*,

la Plaza Constitución, riente y bella, a la que la gente llamaba preferentemente Plaza Matriz y unas cuadras después la Plaza Zabala. La Plaza Matriz existía ya desde el tiempo del virreinato. La conocieron los patriotas y allí juraron la Constitución, y en ella se reunían los constructores de la nacionalidad. Toda la historia de la patria se iba desarrollando en ese Cabildo, del que casi formaba parte la plaza, en el que entonces todavía se reunían las Cámaras, que elegían a los Presidentes y donde éstos tomaban el mando de la República. En algún tiempo había sido la plaza de los motines, y los batallones acampaban en sus triángulos con las armas en pabellón. Allí se celebraban también las solemnes procesiones, en que los niños iban vestidos de ángeles, y las señoras, adornadas de ricos terciopelos, oraban de rodillas en la calle.

III

Pero en el Novecientos la plaza servía de marco también a reuniones sociales. En las noches de verano, mientras las bandas militares tocaban polkas y mazurcas, la juventud transitaba por la diagonal que iba de Sarandí y Cámaras a Ituzaingó y Rincón; las mujeres, vestidas de vaporosas muselinas blancas y sombreros de pastoras, con amapolas y espigas, o con grandes capelinas de plumas. Y se paseaba casi al compás de la música, con esa inocencia y frivolidad del Novecientos, rodeando la fuente de motivos mitológicos y escritas leyendas, que hacía saltar día y noche sus collares de agua.

Pero este encantamiento duraba sólo hasta que la Catedral daba las once. Porque a esa hora se apagaban los atriles, las músicas cesaban y en un segundo desaparecían los paseantes.

La plaza se recogía en sí misma y podía soñar a solas...

La buena gente de Montevideo, a pesar de vivir en una ciudad flanqueada por las olas, prefería entonces, a la costa marina, la tibieza de los pequeños espacios libres, y paseaba bajo los paraísos, respirando el perfume de las flores, como podría hacerse en un pueblo de tierra adentro. Sin embargo la gente ni se detenía ni se hablaba al encontrarse de paso; solamente se saludaba a cada encuentro, se miraba, se sonreía, y volvía a hacer de nuevo el mismo camino.

En fin; al final de la península existe otra plaza de un aire más infantil que social, una plaza casi en el puerto, escondida entre las casas: la Plaza Zabala, que así se llamaba antes ya de desembarcar la estatua del fundador de Montevideo a tomar posesión del lugar. Esta era como un edén secreto, más alejada de los lugares de paseo de la gente y a la que se llega por calles que terminan allí o que nacen. Tiene aún algo de jardín ajeno, rico jardín con rejas y portones de hierro que se cerraban entonces a la puesta del sol.

Los bancos estaban ocupados siempre por viejos inmóviles, que podían parecer de piedra, pero que mientras tomaban el sol infundían respeto en medio de la lozanía de la plaza.

¿Quién hubiera podido pisar entonces aquellos canteros como de raso verde? ¿Quien se iba a animar a arrancar una de aquellas dalias como llamas, o alguno de aquellos malvones, opulentos de imprevistos rojos? ¿Quién trataria de tocar uno de los tentadores pensamientos, violetas y amarillos? ¿Quién hubiera roto caprichosamente alguno de los lazos de amor, que crecían en manojos, como almidonadas cintas?

Después, cuando sus ojos de vidrio dejaron de vigilar, acaso todo fue distinto. Y hoy sólo quedan algunas flores, entre caminos que se cruzan en todo sentido.

En Julio Herrera y Reissig el Uruguay ha dado uno de los más altos poetas líricos de lengua castellana. Tal puede considerarse por su valor intrínseco, aparte toda limitación de país y de escuela. Por el carácter de su obra es, así mismo, una de las más altas figuras representativas del "Modernismo" en la poesía latinoamericana. En este aspecto, sólo Ruben Darío y Leopoldo Lugones entre los líricos ilustres del primer cuarto del siglo XX, compiten con él ante el juicio de propios y extraños.

ALBERTO ZUM FELDE

Cuando Pedro Salinas nos dijo que en poesía hay que dejar que corra la aventura, con toda esa belleza de riesgo, de probabilidad y de jugada, parece que nos estuviera definiendo a Julio Herrera y Reissig: "Iluminación, todo iluminaciones, que no es lo mismo que claridad que desean tantos honrados lectores de poesías". Vamos un poco más lejos del creador de "Los Parques Abandonados" y sin embargo no estamos en desacuerdo con su manera de cantar. Es que su lirismo nos arrastrará siempre porque perdura en él aquella "angustia dominadora de eternidad" que quería Juan Ramón Jiménez.

JULIO J. CASAL

La poesía de Julio Herrera y Reissig desborda de riquezas, algunas ya señaladas otras casi inéditas, pues durante mucho tiempo pasaron inadvertidas o menospreciadas. Sólo en los últimos años han llegado a captarse.

Pastoril, cerebral, eclógico o abstruso, el universo en los poemas de Julio Herrera y Reissig resurge totalmente renovado, fresco y dehiscente, en su primer albor, en su candor matinal o en su crepúsculo de metamorfosis. En suma, aparece convertido en un orbe distinto del que miran nuestros ojos cotidianos, en un orbe entera e irreductiblemente poético.

GUILLERMO DE TORRE

LA MUERTE DEL PASTOR

DE JULIO HERRERA Y REISSIG [1875-1910]

Balada eglógica

Infelix o semper, oves, pecus
VIRGILIO

I

SE lo dijo a la fontana
el llanto de una aldeana;
ya el carrizal no lo duda
que oyó gemir al Poeta.
Todo, todo lo trasuda:
el sauce y la mejora...
Es bien cierto: ¡pobre nieta!

Lo cuenta en su lengua ruda
La Soledad rusticana;
lo deplora la campana
desde la Ermita desnuda,
la zampoña que está muda,
la flauta y la pandereta
y hasta el cielo que interpreta
una gran tristeza humana...

¡Pobre nieta!
¡Pobre abuelo!

Hay un gran beso de duelo
en la quietud del ambiente.
Murió el pastor: ¡quien lo duda!
Desde la Ermita hasta el huerto

la montaña lentamente
se está vistiendo de viuda...

¡Es cierto, es cierto!
Ya todos saben que ha muerto
el mozo de la carreta...
Por el camino violeta
su corazón va llorando
como un cordero inexperto:
¡Armando! ¡Armando!

El alma de las montañas,
de sugestiones tranquilas,
mira con penas hurañas,
aquellas claras pupilas
que en el camino violeta
lloran con lágrimas lilas.
Muda está la pandereta,
mudas están las esquilas,
ya nadie emboca las cañas,
desde que Armando está ausente,
en tanto que las montañas
miran pasar lentamente
aquellas vagas pupilas
que, tarde a tarde, intranquilas
van a llorar a la fuente...

¡Cuánto tarda la carreta!
¡Armando! ¡Armando!...
Van sus ojos escrutando
por el camino violeta...
Por el camino violeta
va la pastora llorando
sin rumbo, no tiene mando
su voluntad incompleta...
—¿Llora acaso por Armando
el mozo de la carreta?
¿Adónde van sus pupilas?

Por el camino violeta
va la pastora dejando
su alma en lágrimas lilas.
¡Armando! ¡Armando!

¿Murió su pastor? ¿Es cierto?
Ella interroga a la vieja
choza y al campo desierto,
a la distancia bermeja
y hasta el porfiado pedrisco...

A la retama, al lentisco,
a la vaguedad perpleja
del horizonte incierto,
al palomar, al aprisco,
al buey y al cardal arisco,
al asno, a la comadreja,
a la congoja del Huerto,
al búho rapaz que bizco
un mito burlón semeja...
Y todo le grita: ¡ha muerto!

¡Armando! ¡Armando!
Su corazón va llorando
como un cordero inexperto...

II

Cruza junto al Adivino
junto al Sabio y al Poeta,
no se fija en el pollino
del anciano Anacoreta,
y atraviesa la meseta
bajo el misterio opalino
de aquella tarde secreta...
—¿Adónde va? — ¿Qué le inquieta?
Ya la perdieron de vista
las acabañas lugareñas,
el pañuelo de batista
que de lejos le hizo señas,
el sonámbulo molino
y hasta el estanque amatista
donde termina el camino...

Va sin rumbo, soñadora
por el camino violeta,
la pastora...
¿Por qué llora?
¿Desde cuándo?
¿Adónde va? ¿Qué la inquieta?
Hoy se tarda más que nunca la carreta.
¡Armando! ¡Armando!

El aire es de terciopelo...
Por el camino violeta,
cual a través de una grieta,
se ve cómo piensa el cielo.
En el umbral el abuelo
está esperando a su nieta,
tiene en la mano un pañuelo

y en los ojos el consuelo
de una lágrima secreta...
Desde que partió la nieta
llora a menudo el abuelo,
y por un ceño de hielo
se encuentra ¡ay Dios! obsedido.
El hace con su pañuelo,
señas al sabio, al Poeta,
a la inválida carreta
de andar penoso y dolido,
a la corneja, al mochuelo
y al misterioso cometa
que, hace noches, desde el cielo
le está diciendo: ¿Y tu nieta?
¡Mal año tienes, abuelo!...

No es ésta no, la carreta
que tú esperabas, ni el vuelo
de aquellas cornejas grises
te traerá de los países
tenebrosos a tu nieta...
¡Pobre abuelo! ¡Pobre nieta!

Ya no verás la carreta
por el atajo vecino,
ya no oirás la pandereta
ni comerás el tocino
que te brindara tu nieta...
Ya ni el Sabio ni el Poeta
podrán darte algún consuelo,
ya no tendrás otro abrigo
que la lámpara del cielo,
ni tendrás más fiel amigo
que el pobre perro mendigo,
que fue en un tiempo de Armando,
y que ha de venir llorando
a consolarse contigo.
¡Armando! ¡Armando!

III

El aire es de terciopelo...
Por el sendero vecino
llegó un eco mortecino
de voces graves; el cielo
tiene un ensueño opalino...
A la vera del camino
el Sabio y el Adivino
conversan con el Poeta
sobre el Amor y el Destino.

De repente, el Adivino,
después de invocar al cielo
solemnizó: —¡Pobre Armando!
¡Es un decreto divino!...
Dios sabe... — y sobre el pañuelo
se inclinó un rato llorando...
Dice el sabio —¡Qué saeta
tuvo el ingrato destino!...
—¡Cierto! — reza el Adivino —
¡era virtuoso, era blando!...
Dice a su turno el poeta:
—¡Hemos perdido un amigo!...
Mientras el perro mendigo
se acerca al grupo ladrando.
¡Armando! ¡Armando!...

Hoy no viene la carreta...
¡Qué desolación secreta
tiene la tarde en el Huerto!
¡Adónde irá la pastora!
¿Se habrá extraviado, que llora
como un cordero inexperto?...

IV

A la orilla de un camino
que frecuentó por su infancia
oye el rumor campesino
de una antigua resonancia...
Es el pino, el viejo pino,
que le murmura temblando:
—¿Qué es de la vida de Armando?
¿Cuál ha de ser su destino?
¡Armando! ¡Armando!

En una de esas mañanas,
de esas mañanas muy blancas,
que parecen tener francas
ingenuidades hermanas...
En una de esas mañanas,
al pie de ese mismo pino
se dieron el primer beso
y partieron su destino
con una sola palabra,
¡mientras partieron el queso,
el pan, la leche de cabra,
la miel y las avellanas!...
en una de esas mañanas...

El perejil y el hinojo,
el romero y el tomillo,
lamen el ruedo sencillo
de su trajecito rojo;
y por el vago rastrojo
y el carrizal amarillo,
llega Lux, el perro cojo
que perdió su pastorcillo.
¡Armando! ¡Armando!

¿Cómo lo ha perdido y cuándo
de qué suerte? Lux lo ignora,
pero aúlla y lo deplora,
y al presentir la pastora,
brizna a brizna rastreando,
corre a su encuentro, la implora,
pregúntale por Armando,
si es que murió, cómo y cuándo
y se arrodilla y lo llora.
¡Armando! ¡Armando!

—¿Adónde fue el pastorcillo?
—¿Adónde irá la pastora?
—¿Qué será del perro cojo?
El adivino lo ignora,
y también el ruedo rojo
y el perejil y el tomillo!...

V

Nunca vendrá la carreta...
Ya no se oyen las tranquilas
dulzuras del caramillo,
y el crepúsculo amarillo
cuenta una historia secreta...
Muertas están las esquilas,
colgada la pandereta...

¡Sólo gime la campana
desde la Ermita desnuda,
bajo el cielo que concreta
una gran dulzura hermana!...

Mas ciertas noches, no hay duda,
cuenta la grey rusticana,
suele verse una carreta
y detrás una serrana
tocando la pandereta,
por el camino violeta
que conduce a la fontana...

—¡Adiós mañanas tranquilas!
¡Oh qué destino nefando!
—Diz que llora la silueta,
siempre andando, siempre andando.

—¿Qué ven sus glaucas pupilas?
¿Adónde marcha sin mando
su voluntad incompleta?

Por el camino violeta
va la pastora dejando
su alma en lágrimas lilas.
¡Armando! ¡Armando!

1907.

La ley es poderosa, pero más poderosa es la necesidad. GOETHE.

§

La muerte nos mide a todos por un mismo rasero, nos mete debajo de la tierra y nos olvida en esa prisión universal. Aquí suelen quedar resonando los nombres de esos que se llaman héroes, conquistadores o genios; a la eternidad no llega el retintín de la fama. Muerte es lección que nos descubre todo: el que sabe la eternidad, no tiene otra cosa que saber. En este concepto, la sepultura es el pórtico de la verdadera sabiduría. — MONTALVO.

El hombre que no piensa sino en vivir, no vive. — SOCRATES.

PICTOGRAFIAS O PETROGLIFOS EN EL TERRITORIO URUGUAYO

por José Joaquín Figueira

EN varios puntos del territorio uruguayo, principalmente en la zona situada hacia la margen izquierda o sur del Río Negro, en la región meridional de la República, se hallan rocas, peñas y aun grandes piedras sueltas, cubiertas de figuras, signos o líneas pintadas, que — indistintamente — han sido denominadas pictografías, pinturas rupestres o, muchas veces por el vulgo, piedras **pintadas, escritas** o **marcadas.**

Es en los pedregales adjuntos a las corrientes de agua, principales o secundarias, donde se las encuentra con preferencia; aunque, cabe igualmente recalcarlo, también existen en las faldas y aun sobre la cumbre de algunos cerros y de otros accidentes orográficos que, por lo regular, presentan escasa elevación.

Desde antigua data se había denunciado su existencia en determinados departamentos del sur del país; pero dichas noticias no merecieron, en general, más que unas breves líneas en los periódicos de entonces, sin reproducciones gráficas de índole alguna.

El día 22 de diciembre del año de 1874, el pionero de la minería en el Uruguay, el geólogo asturiano don Clemente Barrial Posada (1842-1903), obtuvo una copia de las pictografías existentes en la margen derecha del Arroyo de la Virgen (Departamento de San José); mas este documento gráfico fue recién publicado en Londres y en 1912, por el ex Cónsul de los Estados Unidos de Norte América y Panamá, en Montevideo, el Dr. Frederick Webster Goding (1858-1933), en un artículo que forma parte del libro "Impresiones de la República del Uruguay en el Siglo Veinte" y que lleva por título "Los aborígenes del Uruguay".

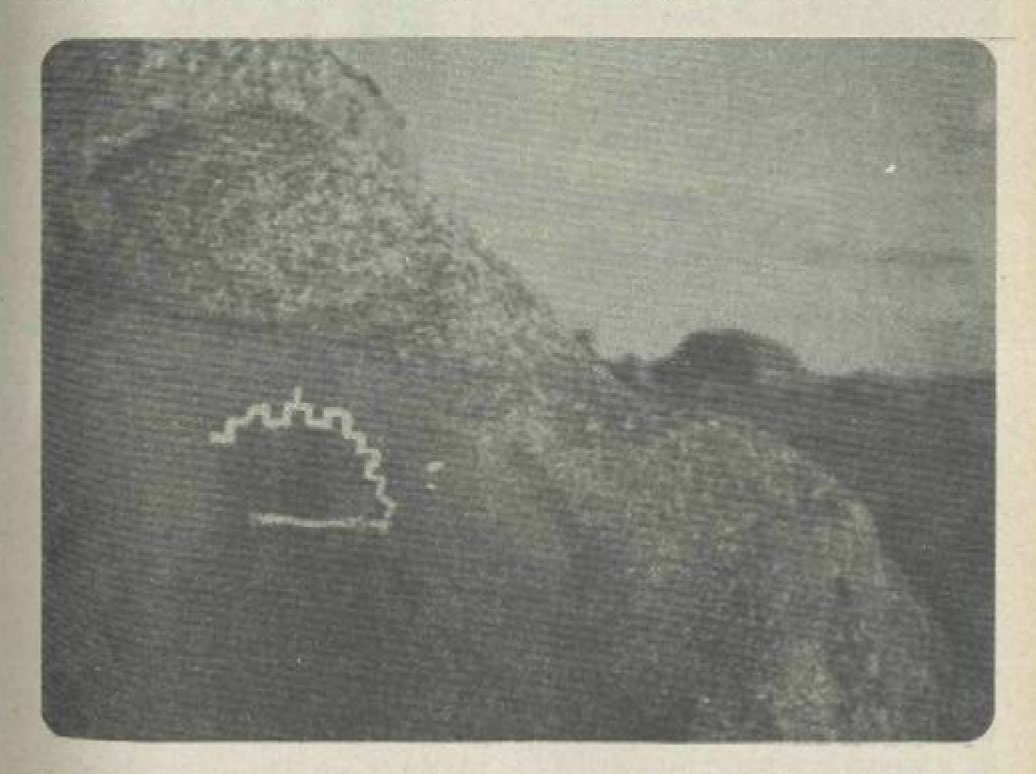
Cuando el ilustre sabio argentino don Florentino Ameghino (1854-1911) pisó nuestras costas, en los últimos días del mes de diciembre de 1876, ya oyó hablar, aunque muy vagamente, de la

existencia de manifestaciones del arte rupestre entre los diversos hallazgos hasta entonces verificados en nuestro territorio; hecho éste que recuerda en su libro titulado "Noticias sobre antigüedades indias de la Banda Oriental", impreso en Mercedes (Provincia de Buenos Aires, República Argentina), en 1877.

Y el primer arqueólogo uruguayo, el Prof. José H. Figueira (1860-1946), señaló en el "Mapa Etnográfico" que incluyó en su obra intitulada "Los Primitivos habitantes del Uruguay", publicada en Montevideo y en el mes de setiembre de 1892, tres pictografías, que tuvo oportunidad de estudiar y de conocer, y que no pueden ser otras que la existente en el Cerro de Pan de Azúcar (Departamento de Maldonado); y las que a su vez se hallan en la costa de los arroyos Porongos (Departamento de Flores) y de la Virgen (Departamento de San José).

En el mes de julio de 1904, dos pinturas rupestres del departamento de Flores fueron registradas por don Ricardo Figuerido (1867-1921), conocido fotógrafo y farmacéutico español radicado en la ciudad de Trinidad o Porongos, en el impreso o "Número Unico" hecho en dicho año con motivo de celebrarse entonces el centenario de la capital departamental.

Y en Buenos Aires y en 1919, el erudito odontólogo florense Dr. Agustín E. Larrauri (18   -196) publicó un breve pero muy bien ilustrado trabajo, con



Pintura rupestre del Arroyo Maestre Campo (Departamento de Durazno), con figura de greca y línea quebrada. Como las anteriores pictografías, ofrece analogías dignas de mención con diversas representaciones del arte rupestre patagónico, hallándose pintada también en un color ocre rojo oscuro, con trazos que normalmente fluctúan entre 8 y 12 mm de ancho. Los trazos de esta pintura rupestre han sido repasados con tiza blanca. Pertenece al "Estilo de grecas", que debe datarse en una época no muy posterior al año 500 D. de C. — (Fotografía en color del autor de esta nota, obtenida en el año 1952.)

el título "Pictografías de la República Oriental del Uruguay", en el cual reprodujo algunos grupos de pinturas rupestres existentes en los departamentos de Flores y de Durazno.

El destacado profesor español radicado en nuestro país don Orestes Araújo (1853-1916) por su parte, en varias de sus publicaciones (**Diccionario Geográfico**, Montevideo, 1900; **Historia de los Charrúas**, Montevideo, 1911; **Tierra Uruguaya**, Montevideo, 1913), menciona brevemente dos pinturas rupestres: la del Arroyo de la Virgen — ya nombrada — y la que él denomina del "Río Yí", que, a nuestro juicio (y en virtud de consideraciones muy largas de detallar ahora), no puede ser otra que la situada sobre la margen izquierda del Arroyo de los Porongos (Departamento de Flores).

La otrora destacada Sociedad "Amigos de la Arqueología", de Montevideo, también ha recibido — desde la misma época de su fundación, en el mes de junio de 1926 — interesantes y diversas denuncias acerca de la existencia positiva de estos restos materiales del pasado indígena uruguayo.

Nuestras propias investigaciones, realizadas en su mayor parte en colaboración con el malogrado Prof. Carlos A. de Freitas (1904-1953), han tenido por objeto no tan sólo el estudio y el ordenamiento crítico cuanto sistemático de todos esos antecedentes dispersos e importantes, y de muchos otros más, sino también — y muy principalmente — el descubrimiento de nuevas pinturas rupestres, muchas de ellas todavía enteramente inéditas y existentes en las mismas y en otras localidades del país.

En términos muy pero muy generales, y atentos a la mayor parte de los casos hasta aquí enumerados, podemos decir ahora que los grafismos de nuestras pictografías son de índole sencilla, geométricos por excelencia, monocromáticos, pintados siempre merced a diversas tonalidades de un color ocre rojo indeleble y trazados, normalmente, a la intemperie — mediante puntos y/o líneas rectas que fluctúan entre 8 y 12 milímetros de ancho — sobre pequeños abrigos que ofrecen numerosas y variadas moles graníticas (y aun sieníticas) de superficie pulimentada por efectos de la propia naturaleza.



Punta de flecha con pedúnculo y aletas en metacuarcita, hallado junto al petroglifo del Río Cuareim por el autor de este artículo. Tipológicamente corresponde al IV Período establecido por el Dr. Junius Bird para su secuencia patagónica. El Dr. Osvaldo F. A. Menghin, interpolando la datación obtenida por medio del carbono 14 para el Período XXXI de Bird, con los otros posteriores de su secuencia, estima que su antigüedad relativa corresponde al Primer Milenio después de Cristo. Tamaño natural. — Foto del autor, 1956.

Por todo lo hasta el momento expuesto, tales yacimientos pictóricos ocupan además, en el actual territorio

uruguayo, un gran sector que se extiende, principalmente, por sobre la mitad meridional de la república, en especial por dentro de las mismas áreas en las cuales en todo su esplendor aflora "la pampa de granito"; formación geológica ésta comúnmente denominada basamento o fundamento cristalino.

Entre las estaciones pictóricas más importantes de la ya citada región, merecen mencionarse, principalmente, las que se hallan ubicadas en las siguientes localidades: Arroyo de la Virgen y Sierras de Mahoma y del Mal Abrigo (Departamento de San José); Cuchilla de San Salvador y Arroyo del Perdido (Departamento de Soriano); Piedras de los Indios y Cerros de San Juan (Departamento de Colonia); Arroyo Chamangá, Arroyo Sauce, Arroyo Molles, Arroyo Porongos, Paso de los Ahogados y Arroyo Tala (Departamento de Flores); gran grupo del Arroyo Maes-

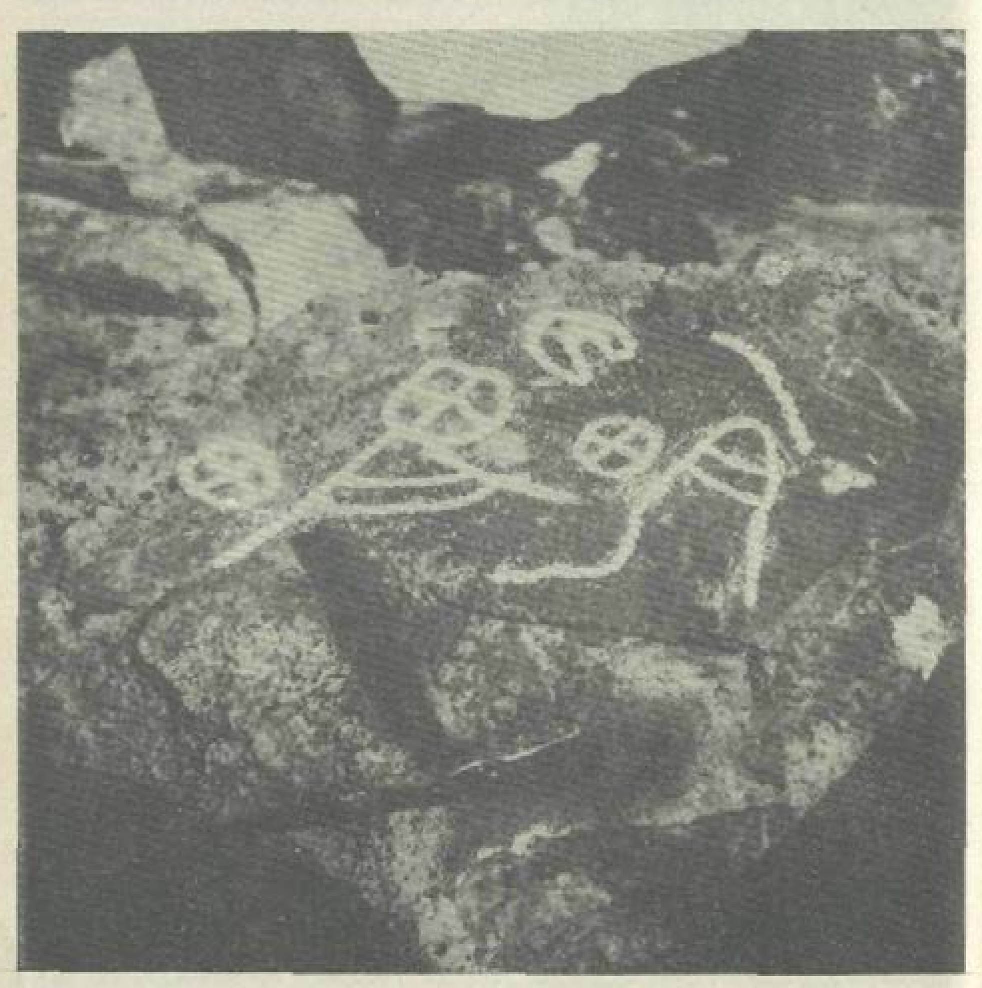


Unico en el Uruguay es este petroglifo que, cerca de la costa del Río Cuareim, existe en el Departamento de Artigas. Las investigaciones realizadas por el autor a comienzos de 1956 constataron que tal petroglifo estaba en asociación con una "industria lítica incipiente" que, mucho después, al ser ubicada en otras zonas de dicho departamento — y de otros colindantes — se dio en llamar "Cultura del Catalán" o "Catalanense". La primera noticia de su exploración por el autor fue dada a conocer por la Dra. Betty J. Meggers en la Revista "American Antiquity", de la Universidad de Utah (U.S.A.), en octubre de 1956. A ella siguieron numerosos y variados comentarios publicados en distintos países de Europa y América. — (De una fotografía en color de José Joaquín Figueira, 1956.)

tre Campo (Departamento de Durazno); Cerro Colorado, Cerro Copetón, Cuchilla de Palermo y Arroyo del Pintado (Departamento de Florida) y Laguna del Sauce y Cerro de Pan de Azúcar (Departamento de Maldonado).

En cuanto a los problemas de interpretación y de saber a quienes pertenecieron las mencionadas pictografías, y a su antigüedad, manifestaremos que no existe acuerdo alguno al respecto entre los diversos investigadores que se han preocupado por estudiar a fondo tan arduo al par que complejo y difícil problema.

El Dr. Agustín E. Larrauri llegó a suponer que, aún considerando las pinturas rupestres como meros pasatiempos artísticos, "no podemos menos que ver en ellas el origen remoto de los alfabetos fonéticos, un estudio rudimentario por el cual ha pasado esta forma maravillosa de fijar el sonido por medio de signos; (Op. cit., Buenos



Block tetraédrico del mismo petroglifo. En esta foto, como en la anterior, puede apreciarse también el block de basalto que fue menester dar vuelta, dado su tamaño y peso, por medio de una soga tirada por un camión. Los grabados, que son muy poco profundos, están labrados por percusión y registran, a veces, rastros de un pulimento ulterior. Fueron repasados con tiza blanca y su ancho fluctúa, en general, entre 7 y 15 milímetros. — Foto del autor, 1956. (Original en color.)

Aires, 1919, p. 526); bien que, según correctísimamente lo reconoce nuestro amigo y colaborador científico el Prof. Juan Carlos Sábat Pebet, es muy difícil, a lo menos por ahora, que las pictografías uruguayas enuncien todo un alfabeto.

Pero al lado de aquella interpretación (que no deja de atribuirles el carácter de simples **ladus homini,** producto sin mayor significación, o recreación del salvaje ocioso), existen en nuestro medio otras muchas explicaciones acerca del particular.

Hay quienes, por ejemplo, creyeron erróneamente que alguna de estas pictografías acaso represente "palabras en latín" (**Rev. de la Soc. "Amigos de la Arqueología".** T. I, Montevideo 1927, p. 242); quienes suponen que fueron realizadas por pueblos aborígenes dotados de una civilización más avanzada y cronológicamente anterior a la de las parcialidades indias halladas en territorio uruguayo en el momento de descubrirlo (Orestes Araújo, en 1911 y 1913); y quienes, por último, las consideran como obras realizadas por hombres propiamente prehistóricos (**fósiles**) (Benjamín Sierra y Sierra 1862-1930 en Montevideo; y en 1926 y 1927).

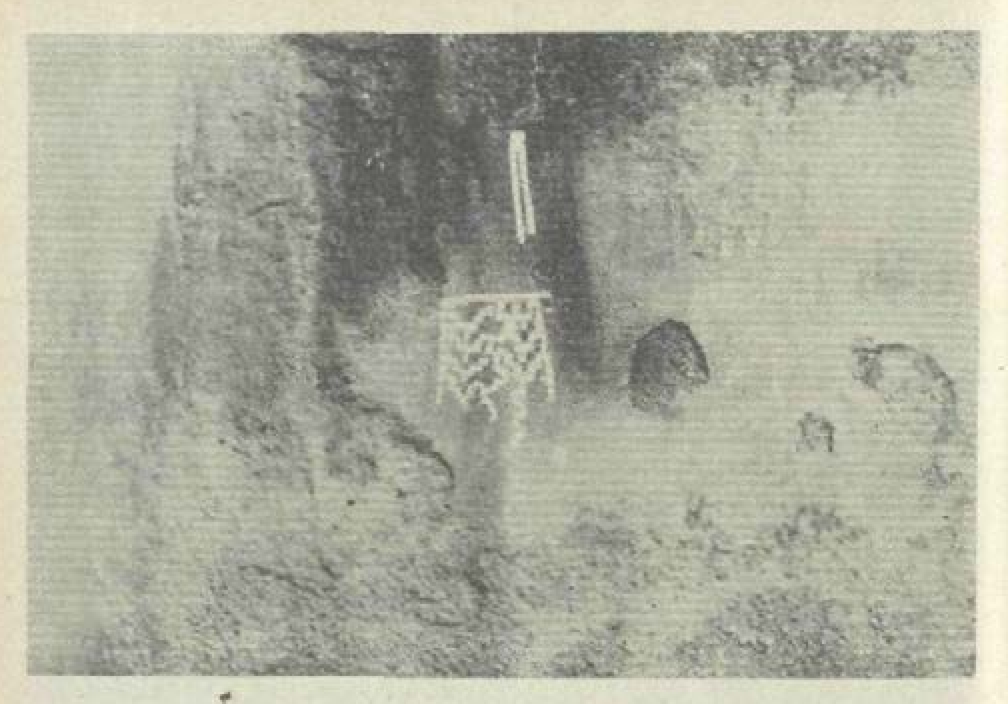
El profesor argentino contemporáneo don Antonio Serrano (n. en 1899) — apoyándose sobre todo en la concordancia que presentan determinadas pinturas rupestres uruguayas con ciertos elementos de la denominada cultura arqueológica sambaquiana-guayaná, los vasos hallados en el Puerto Basilio (de la Provincia de Entre Ríos y estudiados por el malogrado Arq. don Héctor Greslebin) y las placas grabadas, cerámica y pictografías de la Patagonia — creyó ver en ellas un carácter netamente **eskeiomórfico.** en tanto que otras hacen evidente su posible y probable clasificación en un grupo ideomórfico universal (**Etnografía de la antigua provincia del Uruguay.** Paraná 1936, pp. 175-177).



Otra vista del mismo petroglifo. Representación de víbora, ave y signo de difícil interpretación. — (Foto del autor.)

Dicho autor, además, fundándose especialmente en las analogías que parecen presentar las pinturas rupestres que Agustín Larrauri estudió en el Arroyo Maestre Campo (Departamento de Durazno) con los dibujos geométricos que adornan el dorso de las mantas de pieles (o **quillapíes**) con que visten los Charrúas que muestran los antiguos grabados publicados por el benedictino Antoine Joseph Pernety (en 1769) y por el maestro don François de Curel (en mayo de 1833) —, no duda en atribuírselas al grupo genérico Charrúa. (**Los primitivos habitantes de Entre Ríos,** Paraná, 1950).

Para el etnólogo estadounidense Dr. Carl Schuster, también contemporáneo nuestro (n. en 1904), algunas de las pictografías uruguayas — en general las que representan figuras humanas aisladas como extractadas o independizadas de motivos o padrones infinitos (**all-over pattern**) — entrañan un significado social implícito o subyacente, siendo por ende, en la mayor parte de los casos, puros y simples simbolismos genealógicos, así de descendencia como también de parentesco (**Human Figu-**



Hermosa mole granítica del arroyo Maestre Campo (Departamento de Durazno), que ostenta una pictografía compleja, estrechamente vinculada a otras similares existentes en Patagonia. (Fotografía de José Joaquín Figueira, 1952.)

res in South American Petrolyphs and Pictographs as Excepts from Repeating Patterns. Montevideo, 1955).

Por lo demás, para Daniel García Acevedo (1868-1946) (**Rev. de la Soc. "Amigos de la Arqueología"**, T. I, Montevideo 1927, pp. 239-240), para Alfredo Francisco Sollazzo (-196) (**Ibidem., Idem., Id.**, p. 273) y, principalmente, para Horacio Arredondo (1888-1967) (**Ibidem.**, Tomo III, Montevideo 1929, p. 143; y **Civilización del Uruguay**, T. I, Montevideo 1951, p. 16), dichas pictografías — o, más exactamente aún, una muy falsa interpretación y generalización, basadas no sabemos muy bien en qué fundamento científico desconocido y todavía peor establecidas en especial sobre alguna de ellas en concreto — no son otra cosa más que vetas o nervaduras graníticas que caprichosamente afloran sobre la superficie pulimentada de las mismas rocas, siendo dichas pinturas rupestres, por consiguiente, obra de la propia naturaleza.

Ante esta total y evidente divergencia de opiniones, hemos de señalar que la serie ininterrumpida de trabajos de campo e investigaciones de gabinete que sobre el particular venimos realizando desde hace unos veinte años a la fecha, más la índole de las figuras trazadas (sin lugar a dudas artificialmente y por los indígenas), los análisis químicos y al infrarrojo de las pinturas y, en especial, sus relaciones y distribución geográfica, y las conclusiones extraídas de su estudio arqueológico, así descriptivo como comparado —, nos inducen a adherirnos, en gran parte, a las opiniones sustentadas por el Prof. Antonio Serrano y Dr. Carl Schuster al respecto, refutando, desde todo punto



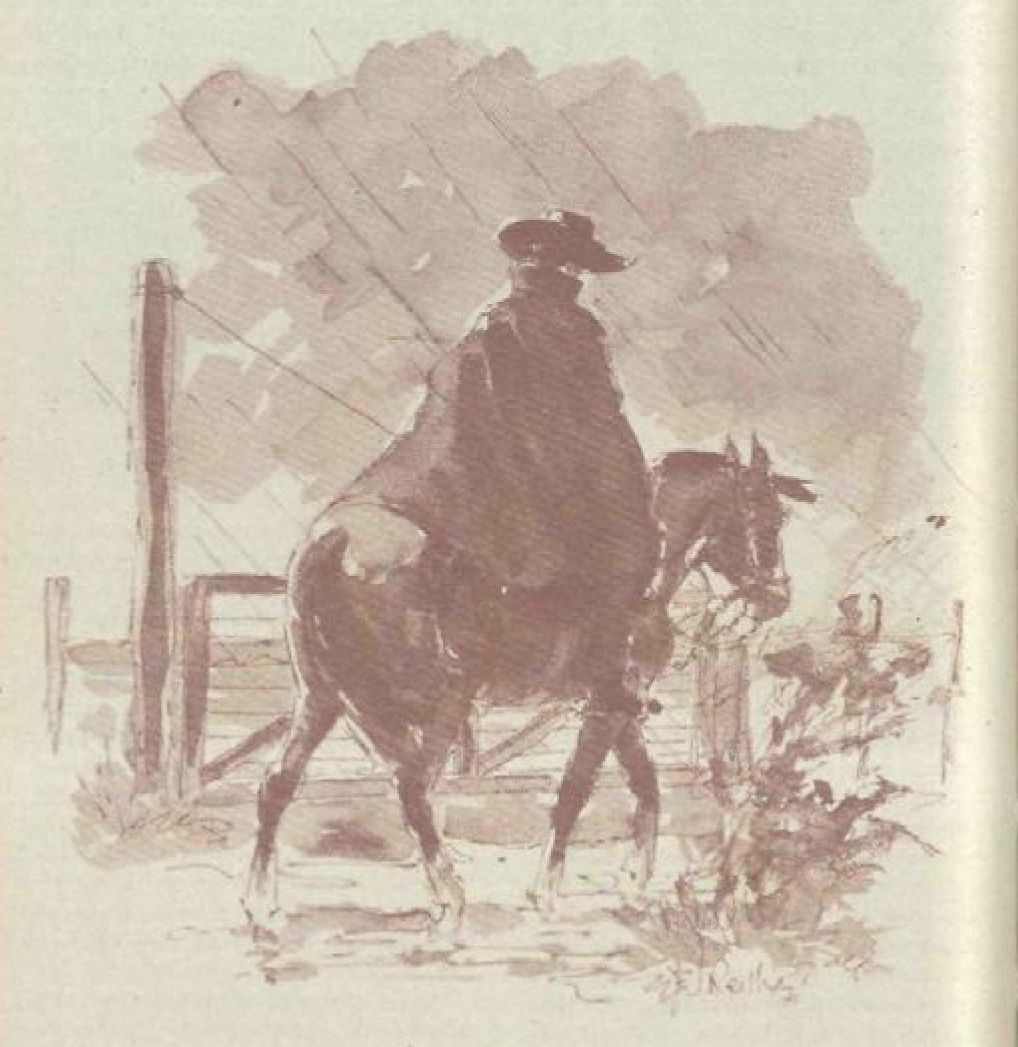
Pictografía del Arroyo de la Virgen (Departamento de San José). Nótese el "tigre", las figuras humanas, etc., etc. — Fotografía del autor, 1951.

de vista, a los restantes autores mencionados; tanto más cuando han surgido últimamente nuevos elementos de prueba y las diagnosis de aquellos dos eruditos estudiosos no se excluyen del todo mutuamente, como ya tendremos ocasión de demostrarlo tan luego como publiquemos nuestra obra en preparación intitulada "Pictografías en el territorio uruguayo".

Las **piedras escritas** que de nuestro país hemos venido considerando hasta el momento, se caracterizan, en especial, por presentarse en la región propia del fundamento cristalino del territorio uruguayo; por estar pintadas sobre abrigos rocosos con una exposición determinada, enfrentando siempre un punto comprendido entre el horizonte y el suelo; y por la ausencia de restos culturales, ya asociados a ellas, o bien, por el contrario, existentes dentro de *sus más próximas adyacencias. Pero* se encuentran en el Uruguay otras manifestaciones del arte rupestre en que dichos restos culturales se ofrecen, en cambio, en franca asociación con las mismas, siendo, además, muy abundantes en sus inmediaciones, y en donde los dibujos están siempre grabados sobre diversas rocas de nuestro manto basáltico, y en piedras más o menos pequeñas, por completo expuestas a la acción de la intemperie y que, a su vez, se caracterizan por ofrecernos su única cara trabajada con una exposición total o casi absolutamente cenital. Tales son, por no citar otros, los **petroglifos (o piedras grabadas)** que se encuentran sobre el curso medio y la margen izquierda o sur de nuestro fronterizo Río Cuareim, entre las bocas de los arroyos Yacaré y Tres Cruces, en el Departamento de Artigas, República Oriental del Uruguay.

De conformidad con todas estas ideas y teniendo sobre todo en cuenta la dicotomía que establece la división entre **pictografías** y **petroglifos** en aquello que a las manifestaciones del arte rupestre *de los primitivos habitantes* del Uruguay respecta, hemos catalogado a su vez nosotros las ilustraciones adjuntas — y sus leyendas — en dos distintos grupos, según que se trate de una u otra clase de dichos ideogramas.

DON SEGUNDO SOMBRA



por Nicolás Fusco Sansone

RICARDO Güiraldes pertenece a ese grupo de autores que conquistan la deseada inmortalidad literaria a través de una sola obra lograda y definitiva. En la breve historia de la novela americana se destaca la aparición casi simultánea de "Don Segundo Sombra", "La Vorágine" y "Doña Bárbara". Cada una de ellas significa la exacta revelación de un sector de nuestra América en merecida trascendencia universal. Forman en noble conjunto tres imperecederos momentos autóctonos, de plena naturaleza y enérgicas primitivida-

des, de sincera reacción frente a la novela ciudadana.

"Don Segundo Sombra" es la pampa sentida con ternura nostálgica, "La Vorágine" es la dolorosa epopeya de la selva madre en que aparece, despiadada y cruel, la inicua explotación del hombre por el hombre, y "Doña Bárbara" nos presenta el llano venezolano en un *inolvidable escenario de seres* pasionales.

* * *

"Don Segundo Sombra" apareció en Buenos Aires en el año 1926, obteniendo el primer premio nacional de literatura. El triunfo sin cercenamientos sorprendió a su propio autor, como lo atestigua la siguiente carta que dirigió al escritor francés Valéry Larbaud: "Qué distinto ha sido todo a lo que imaginaba yo en mi última carta. Ya está. No sé cómo puede llamarse esto, pues nunca le puse nombre, por lo inesperado. Me palmean todos los días. No veo sino sonrisas que están conmigo, que son casi yo mismo. Don Segundo lo hemos escrito todos. Estaba en nosotros y nos alegramos de que exista la letra impresa. No hay más que congratulaciones por este lado de las cosas, y estoy, ¿cómo no he de estar?, contento y un poco como dormido de esta simpatía ambiente tres veces rara en la breve historia de mis libros. De los palos esperados ninguno ha caído. ¿Qué es todo esto? Cualquier cosa *hubiera esperado yo* en la vida menos un asentimiento general por una obra mía".

Al año siguiente de la aparición de "Don Segundo Sombra", el 8 de octubre de 1927, Ricardo Güiraldes muere en París.

* * *

Las trescientas noventa y tres páginas de "Don Segundo Sombra" están escritas con sangre y al compás de la memoria del corazón, que es, por cierto, la mejor memoria. Basta detenernos en su inicial dedicatoria. ¿Para quienes es el recuerdo? Con palabras de elegía gaucha habla: "A Ud. Don Segundo. A la memoria de los finados: Don Rufino Galván, Don Nicasio Cano y Don José Hernández. A mis amigos *domadores y reseros: Don Víctor* Taboada, Ramón Cisneros, Don Pedro Brandan, Ciriaco Díaz, Dolores Juárez, Pedro Falcón, Gregorio López, Esteban Pereyra, Pablo Ojeda y Mariano Ortega. A los paisanos de mis pagos". Y agrega venciendo al olvido: "A los que no conozco y están en el alma del libro".

Ricardo Güiraldes es autor y actor, identificándose con su propia creación. Se sitúa en primera persona y en estrecha relación con sus personajes, fluctuando entre la realidad y el ensueño. En su dirección espiritual y física resalta un sentido gaucho de la vida que no es olvidado ni en los postreros instantes cercanos a la muerte, esperada con resuelta tranquilidad en la vieja e inmortal Europa. Junto a los últimos momentos vitales del autor de "Don Segundo Sombra", está, permanente, la presencia amada de dos gauchos jóvenes de San Antonio de Areco. Son Ramón Cisneros [hijo] y Enrique Melo.

* * *

Hace ya algunos años, Adelina del Carril — esposa de Güiraldes — nos recordaba el diálogo sostenido entre su compañero y Don Segundo Sombra de carne y huesos, cuando ya terminada la novela había de darle la identidad del nombre.

Así fue la conversación:

—Don Segundo: He escrito un libro que se llama "Don Segundo Sombra", en el que cuento su vida, aunque hay cosas que usted no ha hecho.

Don Segundo lo miró y luego con aire distraido, le contestó:

—Pero que las podría haber hecho, ¿no, Don?

Más tarde cuando a Güiraldes le decían que había hecho una creación magistral de su personaje, contestaba:

—Muy por debajo de la realidad.

El 20 de agosto de 1936, en la reciedumbre de sus 82 años nutridos de acción, dejó de existir en su pago de San Antonio de Areco el admirado personaje de Güiraldes. Anunciaron el hecho los telegramas: "Alrededor de la hora doce se extinguió silenciosamente la vida de Don Segundo Sombra, el héroe del libro de Ricardo Güiraldes. Desde hace algunos años vivía en el puesto "La Lechuza", acompañado de sus hijos, nietos y parientes cercanos.

En un mediodía invernal desapareció la figura de Don Segundo Sombra, el gaucho de la llanura, inmortalizado en el arte y visitado en su retiro de austero silencio por Keyserling, Waldo Frank y otros.

Nos lo imaginamos a través de la evocación que de él hace su revelador en el arte:

—"Pensé en Don Segundo Sombra que a su paso por mi pueblo me llevó tras él, como podría haber llevado un abrojo de los cercos prendido en el chiripá."

Cinco años habían pasado sin que nos separáramos ni un solo día, durante nuestra penosa vida de reseros. Cinco años de esos hacen de un chico un gaucho, cuando se ha tenido la suerte de vivirlos al lado de un hombre como el que yo llamaba mi padrino. El fue quien me guió pacientemente hacia todos los conocimientos de hombre de pampa. El me enseñó los saberes del resero, las artimañas del domador, el manejo del lazo y las boleadoras, la difícil ciencia de formar un buen caballo para el aparte y las pechadas, el entablar una tropilla y hacerla parar a mano en el campo, hasta poder agarrar los animales dónde y cómo quisiera. También por él supe de la vida, la resistencia y la entereza en la lucha, el fatalismo en aceptar sin rezongos lo sucedido, la fuerza moral ante las aventuras sentimentales, la desconfianza para con las mujeres y la bebida, la prudencia entre los forasteros, la fe en los amigos. ¡Cuánto había andado ese hombre!

En todos los pagos tenía amigos que lo querían y respetaban, aunque poco tiempo paraba en un punto. Su ascendiente sobre los paisanos era tal que una palabra suya podía arreglar el asunto más embrollado. Su popularidad, empero, lejos de servirle, parecía fatigarlo después de un tiempo.

—Yo no me puedo quedar mucho en ninguna estancia — decía — porque en seguida estoy queriendo mandar más que los patrones.

¡Qué caudillo de montonera hubiera sido! Pero por sobre todo y contra todo, Don Segundo quería su libertad. Era un espíritu anárquico y solitario a quien la sociedad continuada de los hombres concluía por infligir un invariable cansancio.

Termina el retrato de su héroe, apuntando los siguientes rasgos psicológicos, que nosotros en limpio homenaje grabaríamos sobre la piedra en el lugar donde descansa Don Segundo Sombra: "Como acción amaba sobre todo el andar perpetuo, como conversación el soliloquio".

* * *

Existe un niño — uno de los tantos niños del mundo — que agiliza sus ocios en salidas errabundas, al margen del artificial hogar regido por Tía Asunción y Tía Mercedes en constante actitud retadora. Su instinto de libertad le permite descubrir, acertada-

mente, al hombre que será guía de sus pasos inciertos y enérgico modelador de su alma. Le adivina al verlo pasar por su pueblo y con el ánimo enfervorizado de próximas aventuras, sigue su rumbo... hacia la pampa abierta.

Cuando después de dos semanas de aprendizaje gaucho descubren su paradero, ya puede exclamar con altivez varonil insospechada en sus catorce *años:*

—"En el pueblo sabían mi paradero y posiblemente querrían obligarme a *volver para casa. Esa isoca no me haría* daño porque ya estaba en parva mi lino. Antes me zamparía en un re*manso o me haría estropear por los ci*marrones, que aceptar aquel destino. De ningún modo volvería a hacer el *vago por las calles aburridas. Yo era,* una vez por todas, un hombre libre que ganaba su puchero y más bien vi*viría como puma, alzado en los paja*les, que como cuzco de sala entre las faldas hediondas a zahumerio eclesiás*tico y retos de mandonas bigotudas.* ¡A otro perro con ese hueso! ¡Buen nacido me había salido en la cruz!"

Hasta ahora había sido neófito de la libre y ruda vida pampeana; en adelante, con ánimo aventurero y crepitante de inquisitivos anhelos, conocería cosas y seres nuevos por el ancho y abigarrado mundo de sus sueños que defendería a toda costa y cara a cara con el destino. Y frente a él, sólo distancia y rumbo, venciendo lo efímero. Una vez respirado el fortalecedor aire de la libertad, alejado de la enervadora vida doméstica, ya no temió la adversidad vislumbrada en la acción diaria. Se sintió firme en su sino errante, detrás de la tropa y en compañía de reseros comprendió "a qué se debía ese silencio despreciativo que usan los que se van, cuando hablan con los que se quedan en las casas".

¡Oh, maravillosos años de aprendizaje pampero, sin molicies, aventadas por una congénita rebeldía enemiga de la mansedumbre y de la inmovilidad! Todo por obra y gracia de Don Segundo, que según la acertada expresión de Vossler a su paso por algunos países americanos, es "su guía y padrino, su gran amigo natural y humano, su único educador y protector verdadero en una época de grandes ciudades supercivilizadas y de desconfianza universal".

Y *así transcurren sus años hasta lle*gar a la plenitud de la mocedad. Entre reseros. Resero él mismo. Conoce el *amor fugitivo, el tocante bullicio del* baile, la doma, la riña de gallos y mucho más, porque mucho más que todo *esto es la vida en la pampa...*

También llega el momento de la separación definitiva de los hombres. Se bifurcan los caminos. Y en las postreras páginas de "Don Segundo Sombra" aparece en dramático relato, sin alardes, la despedida. Se va — ¿hacia qué horizontes? — su noble y rudo maestro amigo. El que junto a él aprendió a ser hombre, plenitud de experiencias en jóvenes años, también se va, confesando su reconcentrado dolor frente a los caminos: "Me fui como quien se desangra".

* * *

Ricardo Güiraldes murió casi en el límite de los 42 años. Fue hombre de mundo, no mundano. Conoció las sociedades de su tiempo y vivió su sino gaucho. En San Antonio de Areco, su pago, está su lugar de descanso eterno. Allí, a la sombra de un sauce — ¡oh inolvidable Musset de la juventud, las mujeres y el vino! — leímos: "AQUI DUERME RICARDO GUIRALDES, CRUCIFICADO DE CALMA SOBRE SU TIERRA DE SIEMPRE". Y dos fechas, permanentes en la vida de los hombres, marcando nacimiento y muerte, nos incitan en solitarias reflexiones al ritmo de nuestros pasos viajeros...

ACTUALIDAD DEL DRAMA DE ODISEO

por el Dr. PEDRO LUIS HELLER

ATRIBUIDA, al igual que la Ilíada, al poeta HOMERO, surgió hacia fines del octavo siglo precristiano la epopeya de Ulises, quien con el célebre ardid del caballo había hecho caer, en definitiva, la fortaleza de Troya, y cuyo regreso a la isla de Itaca — de la cual era rey — se vio demorado por múltiples incidencias durante diez años. En su "Arte Poética", el filósofo Aristóteles considera a ambas epopeyas como esencialmente dramáticas, definiendo la acción de la primera como "simple y apasionada" y, en cambio, la de la segunda como "compleja y moral". Es simple el argumento de la Ilíada porque se desarrolla en forma rectilínea del principio al fin en torno al antagonismo personal entre el comandante en jefe Agamenón y el adalid más preclaro Aquiles. Y es complejo el argumento de la Odisea porque se inicia con la doble acción simultánea del viaje de exploración de Telémaco, hijo del protagonista, y del regreso accidentado de este último, culminando ambos acontecimientos en la matanza — llevada a cabo por padre e hijo juntos — de los pretendientes de Penélope, su respectiva esposa y madre. Pero también la Odisea es un drama unitario, cuya tensión dramática va "in crescendo" desde su anudamiento angustioso hasta su desenlace feliz. En el destino del héroe se materializa el conflicto perenne — insoluble y por ende trágico — entre sagacidad serena, representada por la diosa Atenea, y violencia irracional, representada por Poseidón, el dios del mar.

Ulises no es, sin embargo, un juguete pasivo en la mano de fuerzas superiores. Lo que ha vuelto tan atrayente su figura para los milenios sucesivos es, precisamente, su enfrentamiento perseverante con toda clase de adversidades. Tal como cada poeta auténtico, replicando al desafío del mundo que él conozca, va creando con su fábula y sus personajes un nuevo es-

tilo de vida (libertad creativa que adquiere al reconocer cabalmente la necesidad del ser así de ese mundo), así a su vez este personaje, creado con originalidad trascendental por el poeta de la Odisea — está decidido a responder a cualquier tipo de desafío que el destino pudiere proporcionarle. Ulises posee plena conciencia de moverse por entre el dúplice plano de los "súperi" (los dueños inmortales del Cielo) y de los "inferi" (las sombras de los muertos vagando en el Hades), y con ambas instancias le tocará entrar en contacto; pero a pesar de respetar esa tremenda condicionalidad del individuo mortal — he aquí su "eusébeia" (su piedad) —, le opone tercamente su propio **plan de vida**, su resolución de llevarlo a término, bien sabiendo de antemano cuánta paciencia, cuánta astucia y cuánta grandeza de ánimo son requeridas para triunfar en propósito *semejante*.

Dos siglos antes de Heráclito, se cumplen en la trayectoria del héroe de *aquella ficción dramática dos axiomas* del gran pensador recién nombrado: "Uno es diez mil para mí, si sobresaliere entre ellos"; en efecto, perecen — uno tras otro — la totalidad de sus compañeros porque la debilidad de su carne supera a la fuerza de su espíritu, mientras que *Ulises se salva él sólo* por "ir en pos de lo común, siendo empero común la razón". Su superioridad sobre los demás jefes de la expedición contra Troya radica en una conjunción armoniosa entre firmeza de principios de conducta, versatilidad ingeniosa y apego pertinaz al raciocinio equilibrado. Pero este hombre de bien, de mundo y de espíritu se destaca, al mismo tiempo, tanto por la robustez y agilidad de su cuerpo como por la delicadeza de sus sentimientos y modales. Las demuestran, por un lado, su eficacia en combates deportivos (libro VIII) y sangrientos (libro XXII) como, por el otro, sus relaciones con mujeres en general y — en especial — con las tres principales del drama: a saber con Circe la Maga, patrona de la isla de Eea (libro X); con Calipso la Ninfa, reina de la isla de Ogigia (libro V); y con Penelopesía, su esposa fiel, rescatada a última hora del asedio de los pretendientes.

Hay un motivo ulterior que torna la acción de la Odisea, de acuerdo con la ya mentada definición aristotélica, a *la vez "compleja" y "moral": nos* referimos a los numerosos reencuentros o sea "reconocimientos" (anagnoriseis), los que exhalan hasta hoy — con actualidad imperecedera — su cálida humanidad. No menos que siete de ellos resplandecen cuales piedras preciosas *por entre la trama del poema: el reen*cuentro de Ulises con su madre Anticlea durante su descenso hacia los difuntos (libro XI); con Eumeo el "divino porquero" en su choza itaquense (libro XV); con Telémaco regresado de su viaje, quien se refugia por su parte en aquella choza (libro *XVI*); con su viejísimo perro Argos, el que muere al reconocer a su amo (libro XVII); con Euriclea su antigua aya, cuando ésta lo baña (libro XIX); por supuesto, con su cónyuge antes (libro XIX) y después (libro XXIII) de ser reconocido por ella; y con su anciano padre Laertes, retirado desde hace tiempo en una granja modesta (libro XXIV). Tales escenas conmovedoras, hitos esenciales en la dramaturgia helénica — quizá por enlazar lo presente con lo pretérito, y sin duda porque para los griegos "reconocer" equivalía a adueñarse de la Verdad (alétheia = "des-ocultación") —, nos enlazan a nuestra vez vivamente con aquellas creaciones tan remotas en el tiempo y ¡ojalá! nos permitan reencontrarnos y reconocernos a nosotros mismos como legatarios de tan reconfortante tradición humanista.

HISTORIA DE ALGUNAS VANIDADES

por Víctor H. L. Fabiere

El lujo es, en cierto modo, tan antiguo como el mundo, ya que el hombre y sobre todo la mujer se han sentido siempre inclinados a buscar entre los objetos que los rodean los que pudieran contribuir a adornar y a aumentar sus valores personales. Joyas y armas correspondientes a los más antiguos grados de civilización han permanecido intactas en las sepulturas, no obstante la acción de cataclismos y de depredadores. El ser humano siempre tendió a adornarse ya sea con objetos fabricados por sus manos o simplemente con los hallados en la naturaleza, tales como piedras brillantes, conchas de nácar, hojas escogidas, aromáticas flores o plumas de colores rutilantes.

Los egipcios fueron maestros consumados en esta materia. Tanto en los monumentos funerarios del valle del Nilo como en las pinturas murales de templos y palacios se encuentran exponentes del refinamiento suntuario de las épocas faraónicas.

Igual afirmación cabe hacer sobre los caldeos: del templo de Nippur procede la más antigua factura de costurera que se conoce. Trata de la entrega de 92 túnicas, 14 de ellas perfumadas con mirra, áloe y casia y data de 2.800 años antes de Cristo.

En el Oriente, las prodigalidades y el fasto llegaron a límites increíbles: pareciéndoles insuficientes las diademas en la cabeza, las perlas en las orejas y los brazaletes en los brazos y hasta en las piernas, las mujeres se pusieron joyas en las mejillas y láminas de oro en las palmas de las manos.

En cambio, en Grecia, la mesura y el equilibrio, que se condensaban en la máxima predilecta "Nada demasiado", hicieron reglamentar por medio de leyes suntuarias la protección de la sencillez en las costumbres. Funcionarios especiales tuvieron la misión de confiscar los objetos de pura vanidad puestos a la venta y hasta de inspeccionar el número de los invitados a los banquetes. Una ingeniosa ley de los locrenses, por ejemplo, con el objeto de disuadir las costumbres dispendiosas, inventó el recurso de permitir las cosas lujosas "únicamente a las personas que tenían nota de infamia". He aquí algunas de las disposiciones más curiosas:

—"Sólo los hombres viciosos pueden vestir telas preciosas."

—"Ninguna mujer irá acompañada por más de un esclavo, a no ser que esté borracha."

—"Unicamente las mujeres de vida disoluta están autorizadas a adornarse con joyas."

Ignoramos hasta qué punto las griegas prefirieron los adornos antes que la buena reputación...

La primera ley suntuaria que se promulgó en Roma fue la Ley Orquia, que determinaba el número de comensales, aunque sin limitar el gasto. No permitía comer a la vista del público, con las puertas abiertas, por temor a que, por afán de ostentación, se sirvieran cosas superfluas. Dice el historiador Plinio el Joven que Apicio, por comer lo que nadie más comiera, se hacía guisar pájaros entrenados. ¿Y quién no oyó mencionar — aunque el episodio carezca de rigor científico —

la costosísima perla que, disuelta en vinagre, se bebió Cleopatra?

La locura llevaba al emperador Heliogábalo a servir a sus funcionarios entrañas de barbo, sesos de faisán y de tordo, huevos de perdiz y cabezas de pájaros; a sus perros, hígados de pato; a sus caballos, uvas de Apamea; y a sus leones, loros y faisanes. Para él se reservaba lenguas de pavo real y de ruiseñor, crestas de aves vivas, guisantes envueltos en granos de oro, habas aderezadas con ámbar y arroz mezclado con perlas.

LOS VERDUGADOS

Pasemos por alto unos cuantos siglos. Cierto es que ya el poeta griego Alexis se refería, en el siglo III A. C., a los verdugados cuando escribía:

"Aquellas de nuestras elegantes que no tienen bastantes caderas hacen coser alrededor de la cintura tan voluminosas guarniciones que las que las ven desde lejos se preguntan si lo que distinguen es una mujer o una torre".

Sin embargo, es recién en el siglo X que entra a Francia, procedente de España, para pasar a ser una prenda de uso reservado a las personas de condición elevada. A una de esas prendas dícese que debió su vida al rey Enrique IV. En efecto, perseguido por los asesinos que obedecían a su suegra Catalina, y acosado en el Louvre, se escondió debajo del verdugado de su joven esposa Margarita de Valois; cuando llegaron los sicarios se sorprendieron de no encontrarlo y mientras se preguntaban cómo había podido escapar, el rey "se reía en su escondite".

En el siglo XVIII, el verdugado se transforma en el tontillo y, en el siglo XIX, cambia ligeramente su forma y se convierte en el miriñaque. No obstante la severidad con que fueron juzgados, los tontillos se popularizan. Un teólogo los denuncia como contrarios a la modestia y a todo decoro. A su vez, un periódico los descalifica en estos términos:

"Son incómodos bajo todos los conceptos: en las calles para los transeúntes, en los carruajes por el mucho espacio que ocupan; molestos para los predicadores cuyo auditorio disminuyen por el sitio que necesitan en las iglesias; fastidiosos en la mesa, en donde hieren las piernas de los comensales; y pesados hasta para las mismas personas que se los ponen, porque no pueden sentarse, ni subir, ni bajar, ni andar en compañía". La moda de los tontillos vuelve explicable un hecho aparentemente sin sentido. Hélo aquí: "Los tontillos — se escribe en un periódico francés — que las mujeres se ponen debajo de las faltas para ensancharlas y ahuecarlas son tan amplios que al sentarse se echan las faldas hacia delante, por lo que ha sido preciso construir sillones especiales: en un palco no caben más de tres mujeres. Esta moda ha llegado a ser tan extravagante, que estando sentadas las princesas, sus faldas, que se subían hacia arriba, tapaban la de la reina. Esto ha parecido impertinente, pero el remedio era difícil; sin embargo, a fuerza de pensar se ha resuelto **que haya siempre un sillón vacío a cada lado de la reina,** lo que impedirá que se vea incomodada".

LAS CARETAS

Probablemente son originarias de Venecia. Adoptadas, al principio, como una diversión, no tardaron en facilitar graves abusos y hasta crímenes, pues permitían a quienes las llevaban ocultar el rostro y desfigurar la voz. Eran usadas en el baile, en las tertulias, en el teatro y hasta en los paseos. En el siglo XV, un sínodo prohibe las caretas que figuran cabezas de animales, por considerarlas denigrantes para la condición humana. Durante el Renaci-

miento estuvo muy en boga el antifaz — pequeña careta de terciopelo o raso — pero fueron tan numerosos los atentados cometidos a su amparo que diversas ordenanzas permiten su confiscación y aun dan a los arqueros el derecho de matar a todo aquel que se niegue a quitárselo.

Con el tiempo, sólo a los nobles se les permitió usar caretas y antifaces.

PELUCAS Y PEINADOS

Las pelucas eran no sólo de cabellos sino también de crin o de estopa, según los precios. Las de gran modelo cubrían casi todo el busto. Generalmente las mujeres las llevaban rubias y los hombres negras o blancas. Multitud de edictos reales se ocuparon de pelucas y de peluqueros. Para ejercer tan reputado oficio se necesitaba obtener un privilegio de maestranza, no fácilmente asequible por cierto.

En tiempos de Luis XIV vivió un peluquero tan portentoso en su arte que muy pronto asoció su nombre — Binet — con el de un tipo de pelucas. Ningún elegante que se respetara dejaba de tener su "binette", que variaba según la condición de las personas. Las había de médicos, de profesores, de ministros, de príncipes, etc.; la forma y disposición de los cabellos variaban según el rango social del que había de llevarlas.

En el siglo XVIII, las pelucas fueron sustituidas por enormes peinados, acerca de los cuales escribe Saint Simon:

"Los peinados de la época se componen de perifolios de dos pies de alto y colocan el rostro de las mujeres en el centro del cuerpo; a poco que se muevan todo el edificio amenaza ruina".

Para mantenerlos tiesos, era preciso disponer de un armazón de alambres gruesos, tan pesada como incómoda.

En una oportunidad, llega de Sumatra un magnífico rinoceronte que constituye toda una novedad para los parisienses. "De inmediato — dice Diderot — las mujeres lo trasladan de la jaula a sus cabezas. Surge la moda del peinado **a lo rinoceronte.** Y no hay elegante que no lleve tres o cuatro rinocerontes encima".

En 1773 aparece un meteoro y, con él, los tocados **a la cometa;** y algunos años después se ven en las vitrinas los **sombreros a la caja de descuentos.** Esta extraña denominación se explica así: habiendo el banco de aquel nombre suspendido sus pagos, muchos accionistas se vieron sumidos en la más espantosa ruina; en consecuencia, los sombreros llamados de aquel modo eran sombreros **sin fondos.**

Quizás el rebuscamiento de que adolecen algunas cronistas sociales de nuestro tiempo parezca de sencillez espartana si lo comparamos con la siguiente descripción tomada de una gaceta de la época de Luis XVI:

"La señorita Duthé se presentó en la Opera con un vestido de **suspiros ahogados,** adornado con **pesares superfluos,** con un punto de **perfecto candor** en el centro, cintas **atenciones marcadas,** zapatos **cabellos de la reina** bordados de diamantes en **golpes pérfidos.** Ostentaba un peinado de **sentimientos firmes** con un gorro guarnecido de **plumas veleidosas** y cintas de **ojo abatido,** y llevaba en el cuello un gato de color de **indigente recién llegado,** en los hombros una médicis puesta a lo **decente** y en el pecho un manguito de **agitación momentánea".**

Como se puede apreciar, las hijas de la vanidad y del orgullo pueblan las cinco partes del mundo y habitan a lo largo de todos los tiempos. Falta por saber, solamente, si no constituyen más que subproductos de la historia humana, aspectos prescindibles de la misma, o secretos motores que mantienen el espíritu abierto e impulsan a la acción.

DOS TRADICIONES DE ISIDORO DE MARIA

EL BUEY NOBLE (1833-1835)

HUBO un carrero, allá por el año treinta y tantos, que se ocupaba en el acarreo de materiales para una obra que se construía en la calle San Miguel, cerca de San Francisco.

A uno de los bueyes de tiro de su carreta le había puesto Noble, por sus condiciones, que no necesitaba picana para andar, como el Osco, el Chorreado y el Corneta que formaban las yuntas de su carreta.

El carrero acostumbraba a ir por la calle de los Judíos en dirección norte, doblando por la de San Miguel, pasando comúnmente con su vehículo por frente a la casa de altos de don Diego Noble, situada en la misma calle, haciendo esquina con la de San Joaquín. Don Diego era un rico comerciante, inglés de nación, Noble de apellido y sentimientos.

Hallábase un día en los balcones de su casa, en circunstancias que pasaba el carrero con su carreta cargada de ladrillos y observó, como otras veces, que llamaba Noble a uno de los bueyes de tiro.

En el acto hizo llamar al carrero con interés. Este detuvo la carreta y fue al llamado de aquel señor, creyendo que sería para darle algún trabajo.

Subió el paisano arriba a saber lo que se le ofrecía. Don Diego lo recibió muy bien y le dijo:

—Te he llamado para hacerte una propuesta. Me intereso en comprarte uno de tus bueyes, pero ha de ser el Noble, porque me gusta. Dime cuánto pides por él y ahora mismo te lo compro.

—Señor, le contesta el carrero — *casualmente ese buey es el mejor que* tengo para el trabajo; no es mañero ni arisco, sino noble y voluntarioso y sentiría deshacerme de él, pero por servir a Ud. se lo venderé; me ha costado 40 pesos.

—Está bien — le dice don Diego. — Te daré por él cuatro onzas de oro para que puedas comprar otro y te sobre dinero para tus necesidades.

El carrero sorprendido de aquella oferta, y sin poderse explicar el motivo, se le hacía más que buena la partida y la aceptó con agradecimiento.

—Pues no hay más que hablar, díjole el buen inglés y en buen castellano. Aquí tienes el importe, pero vuelve lo que descargues; desúncelo y llévalo al corralón de la vuelta y déjamelo con cuidado.

Dicho y hecho. Regresó el carrero y condujo el buey al corralón o barraca que había a espaldas de la Aduana Vieja, donde existe ahora el teatro Cibils.

Noble ya fue dueño del buey Noble. Sería una excentricidad o lo que se quiera; pero lo cierto es que se propuso, por el nombre que le puso el carrero, libertarlo del yugo y que a nadie perteneciese sino a él.

¡Qué más quiso el buey!

¿Qué hizo don Diego para conservarlo libre de todo trabajo?

Lo mandó al Rincón del Cerro, con recomendación especial que se le cuidase mucho y que absolutamente no se le emplease en ningún género de trabajo.

Al engorde y al descanso marchó el buey, que si hubiera hablado ¡cuántas gracias habría dado al caballero que, inconscientemente le había puesto Noble, en vez de Barroso u otro pelaje!

Allí subsistió por mucho tiempo. No sabemos si moriría de viejo, después que su protector, el honrado don Diego Noble, miembro conspicuo del comercio de esta plaza, se quitó la vida en el año 35, impresionando dolorosamente a la sociedad entera de Montevideo.

LA ALHAJA DEL CABILDO Y EL CABO RELOJERO

Allá por el año de gracia de 1769, cuando las vacas valían siete reales y los novillos nueve, de este lado de Santa Lucía, adquirió por carambola o cosa parecida, el Ayuntamiento de Montevideo en 60 pesos un reloj de campana que había pertenecido a los Padres expulsos de la Compañía de Jesús, cuando Bucareli, cumpliendo órdenes del Rey, les deshizo el nido.

La iglesia parroquial, que llamaron Matriz Vieja desde el año 4 en que fue consagrada la nueva, contaba entonces treinta años de establecida, con falta absoluta de un reloj que marcara las horas a los estantes y habitantes de San Felipe y Santiago.

De perilla le vino la posesión del de los expulsos jesuitas.

Cuando el Cabildo se hizo de esa prenda, se bañaría, probablemente, en agua de rosas, acariciando la idea de que podría, con su regulador de campana, sacarle la oreja al cuadrante de la capilla del Fuerte del Gobernador y oír cuando diese horas.

Pero como no hay gusto completo, según el refrán, el Cabildo sintió el suyo contrariado, con las dificultades que se atravesaban para la colocación del reloj en la parroquial, careciendo ésta de torre para el efecto. Y además, faltaba el relojero que lo manejase.

Lástima que en aquel tiempo no contase todavía la creación del benemérito Zabala, con su Fray Ignacio Arrieta, hombre de inventiva, que arreglase la cosa, como que, "en tierra de los ciegos el que tiene un ojo es rey", dice el adagio.

Por fin, a fuerza de discurrir y rogar a Santa Rita, se resolvió el Ayuntamiento a que mal o bien se construyese una torrecilla en la iglesia parroquial para colocar la alhaja. Con esto se creía haber puesto una pica en Flandes. Se colocó el reloj pero se tropezó con que no había relojero a quien encargar de su cuidado y manejo. Aquí del apuro y búsquelo usted con candil.

Cuadró la casualidad, o la suerte, que se diese con el cabo de artillería, ex herrero, de nombre Antonio Fachani, que hiciese de relojero y como "a falta de pan buenas son tortas", el Cabildo lo encargó del servicio.

Allá iba el buen cabo a darle cuerda al reloj y cuidar de la alhaja, y aunque nunca las hubiese visto más gordas, el hecho fue que se desempeñó satisfactoriamente. Y tan fue así, que el Cabildo, en mérito de ese servicio, obtuvo

del Virrey Vértiz y Salcedo, que reformase al artillero del real servicio, quedando así expedito para continuar de relojero, manejando el regulador consabido, que era nada menos que "la única alhaja de aprecio que contaba el Cabildo", según lo manifestaba en la nota del 1º de diciembre de 1769, a que nos remitimos.

Tan celoso se mostraba el cabildo de su alhaja que ni siquiera permitía se hiciese uso de la campana de la torrecilla del reloj, para suplir la falta del ambo de las lenguas de la iglesia para los dobles, cuando no se disponía de campanario de la iglesia, sino de una sola campana, y gracias, para llamar a misa.

Sucedió una vez, que en la fiesta de finados, se interesó el cura se le permitiese usar de la campana de la torrecilla del reloj para los dobles. Pero la pobrecilla carecía de lengüeta cosa que hizo presente el Cabildo. Trabajito costó seguir la gestión para conseguir la tal lengüeta para hacerla tañer. Lo consiguió al fin y doblaron las campanas por primera vez por los fieles difuntos. Pero el permiso dado para usar la del reloj, fue con la expresa condición de que, terminada la fiesta, había de sacarle el badajo y entregarlo al Cabildo, que era el depositante, conservándolo sin duda bajo llave. Pero más tarde cesó el egoismo, consintiendo el Cabildo en que se usasen las campanas para señal de alarma, a que llamaban "el toque de fuego", cuando fuese preciso.

Volviendo al cabo relojero, no sabemos hasta qué tiempo duró en el oficio, ni menos el regulador. Lo que sí consta, es que vivía en el 80, cuando la alhaja única del Cabildo sufrió no chica descompostura, costando 80 duros la recomposición, según rezan los libros capitulares de la época; y que al fin y al cabo se declaró inservible, como pasó con el reloj del convento de San Francisco en nuestro tiempo.

No sería chica la pena de la perdida alhaja para el Cabildo. Y allá iría a parar a algún rincón con algunos otros cachivaches, menos afortunados que los que hace sesenta años acopiaba don Magín en su museo de antigüedades, con que hacía su agosto honradamente alquilándolos para nuestro viejo (teatro) San Felipe, cuando la Petronila, los Quijanos, Casacuberta, Felipe David y la Paca bolera eran los veteranos en la escena.

NEREO, dios marino más antiguo que Neptuno, era, según Hesíodo, hijo del Océano y la Tierra. Había casado con Doris, su hermana, de quien tuvo cincuenta hijas, las Nereidas. Se le representa como un anciano amable y pacífico, lleno de justicia y moderación. Hábil adivino, ha predicho a Paris las desgracias que el rapto de Elena había de acarrear a su patria y enseñó a Hércules dónde estaban las manzanas de oro que Euristeo le había ordenado ir a buscar. El mar Egeo es su morada ordinaria, donde le rodean sus hijas que le divierten con sus bailes y sus cantos.

Las Nereidas son representadas como bellas muchachas con cabellera entrelazada de perlas. Van sobre delfines o sobre caballos marinos y tienen en la mano, tan pronto un tridente como una Victoria o una corona o un ramo de coral. Alguna vez son representadas mitad mujeres y mitad peces. [P. Commelin, Nueva mitología griega y romana.]

Tenemos que presentar, ahora, al indudablemente más grande poeta gauchesco. Hizo su aparición en el momento mismo en que este género parecía completamente agotado, pues sus cultores no hacían otra cosa que girar desmayadamente en torno al Viejo Pancho o a las décimas y vidalitas tradicionales. Fue en el año 1931 cuando Risso publicó su primera y más sólida obra, "Ñandubay", de la que se agotarían 6 ediciones en los cinco años siguientes. DOMINGO LUIS BORDOLI.

SILBANDO

por Romildo Risso

SILBANDO cantan los pájaros,
yo canto ansina, también;
naides sabe lo que dicen;
ellos lo deben saber.

¿Pa qué preciso palabras?
Nada tengo que decir...
Se piensa mejor silbando;
las aves piensan así.

Se me hace que las ideas
con las palabras se van;
en el silbido, parece
que se alargan, nada más.

Mesmo sin pensar en nada,
las horas puedo silbar.

LA CASA DE XIMÉNEZ Y GÓMEZ

I. Arq. Juan Giuria. La Realización Arquitectónica.

II. María Julia Ardao. Historia de la casa y su propietario.

LA REALIZACION ARQUITECTONICA

por el Arquitecto JUAN GIURIA
Ex Catedrático de Historia de la Arquitectura

LA construcción de esta suntuosa casona (ubicada en la calle 25 de Agosto Nos. 580 a 586), tal vez se remonte a los primeros tiempos de la dominación portuguesa, pues su primer propietario — el señor Ximénez y Gómez — compró en 1809, a doña María Angela Farías el solar que ella ocupa. Sin embargo, no creemos que fuera empezada antes de 1816 por dos razones: la primera, porque recién en 1812 el señor Ximénez pudo adquirir las dos últimas parcelas donde iba a levantar su residencia, y luego, por los graves acontecimientos políticos sobrevenidos después de 1811 (primera guerra de la independencia, los dos sitios que tuvo que soportar Montevideo entre 1811 y 1814, la invasión portuguesa, etc.). Por lo tanto no es aventurado suponer que las obras de este interesante inmueble no hayan tenido comienzo antes de 1817 ó 1818. A pesar de la lucha implacable que aún sostenía Artigas contra los invasores lusitanos, nuestra capital gozaba en esa época, de cierta tranquilidad, pues el teatro de guerra estaba muy alejado de ella.

En este edificio, lo mismo que en la casa del General Lavalleja, toda la composición de la planta se desarrolla alrededor de dos grandes patios, sólo que en éste, siendo más amplio el terreno disponible (24 x 47 metros aproximadamente) estos patios están rodeados por salas en sus cuatro lados, en vez de tres, como en la segunda.

Las habitaciones del primer patio piezas de recepción, oratorio, comedor y dormitorios) estaban destinadas a la familia del propietario. "En el segundo patio se agrupan los dormitorios de la servidumbre, los depósitos y los galpones." [1]

En su fachada notamos algunas novedades: *las aberturas son adinteladas* y ninguna lleva arco escarzano como en las que hemos estudiado hasta ahora. Esta fachada "es de gran sobriedad. Orientada al norte acusa un leve movimiento de planos conseguido a expensas del trabajo de rehundidos, que liga los rectos guardapolvos de cada puerta balcón con las prolongaciones de las chambranas. Y sobre ese gran paño enjalbegado se distribuyen a manera de módulo múltiple, los vanos adintelados, compuestos dentro de las más severas normas academistas". [2]

Las ventanas de la planta baja muestran su primitiva reja de barrotes de hierro de sección circular y con el típico rizo infaltable en las rejas coloniales.

En el amplio zaguán o vestíbulo de entrada encontramos un detalle curioso, y es el arco trilobulado que tiene el vano que comunica con el primer patio. Es difícil explicar en el Montevideo de principios del siglo pasado, la presencia de esta forma de innegable ascendencia agarena. Tal vez se deba a un capricho del ignorado arquitecto de la interesante mansión y también cabe la suposición de que sea un aporte lusitano, si bien abrigamos serias dudas al respecto. [3]

Un arco de esta misma forma aparece en la puerta que da acceso a la caja de la escalera. Esta última está construida sobre bóvedas y sus escalones están compuestos por bloques de piedra esmeradamente tallados.

"Hacia el primer patio se abren las ventanas, también protegidas con rejas, de sección rectangular. Sus proporciones *son más armoniosas que las de la* fachada y su trabajo de forja más perfecto. Cada barrote está dispuesto con una arista de frente, a excepción del central que presenta una torsión de 45º para ofrecer apoyo al rizo. Las planchuelas transversales resultan onduladas por el empleo del punzón."

Una prueba concluyente de que este edificio es de construcción anterior a nuestra época constitucional, lo demuestra el hecho, debidamente comprobado, de que en él se hospedó entre los años 1824 y 1825 el canónigo Juan María Mastai Ferreti, más tarde elevado al solio pontificio con el nombre de Pío IX. [ ]

Llama la atención que en un paraje que, durante las primeras décadas del siglo XIX era uno de los más descuidados del antiguo Montevideo se levantase un edificio de tanta importancia, por lo menos para aquella época. Como este mismo rincón de nuestra ciudad nunca fue muy atrayente, tal vez se deba a esta circunstancia que la bella mansión del sebor Ximénez y Gómez haya escapado a la demolición y no fuese reemplazada por un edificio moderno.

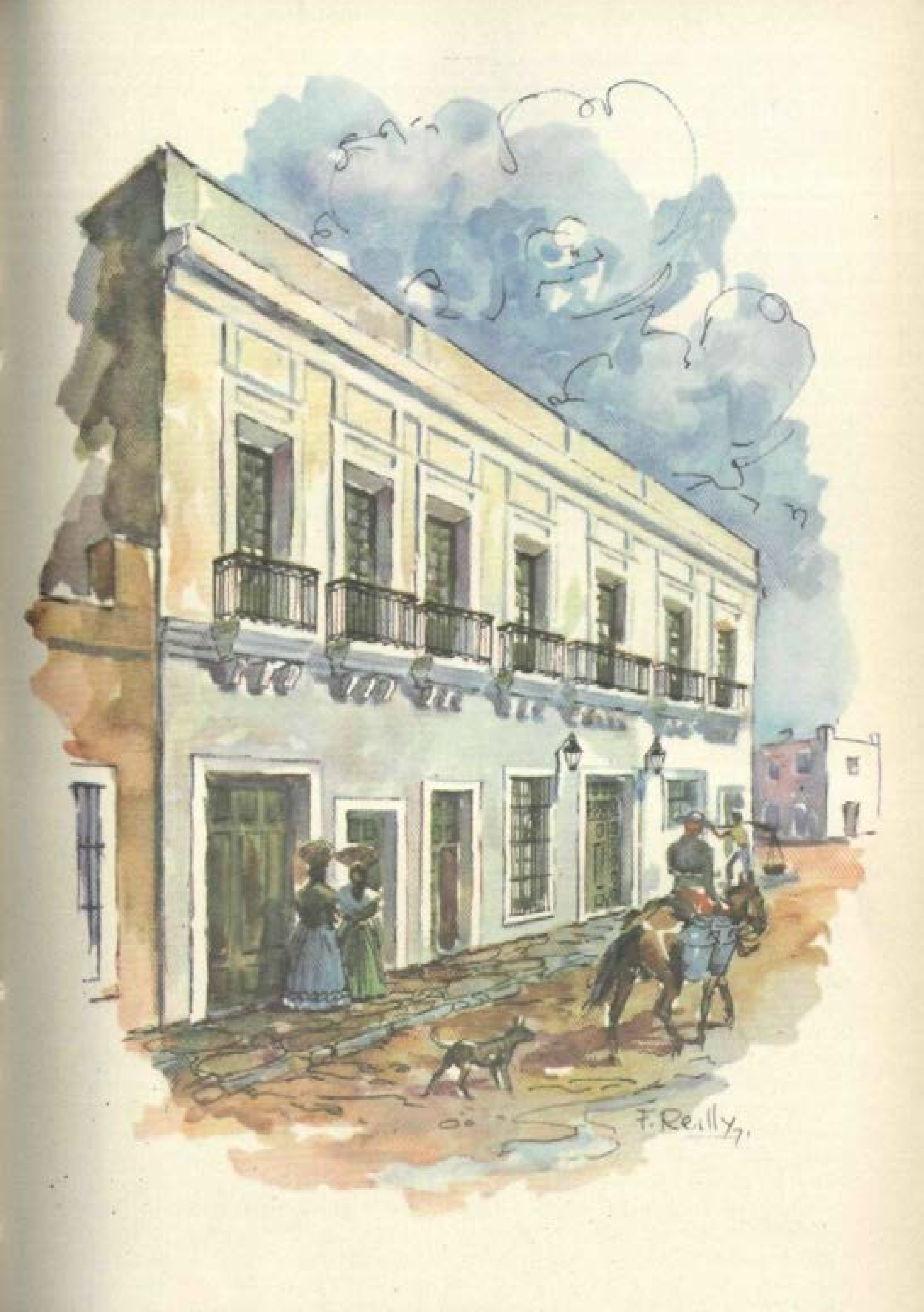
Recién en estos últimos años, con la *fuerte valorización experimentada por* los inmuebles ubicados en el casco viejo de Montevideo, se pudo temer esta contingencia; pero, felizmente, esta propiedad ha pasado a poder del Estado, quien la ha adquirido con el objeto de instalar en ella las colecciones de objetos antiguos que no tienen cabida *en el Museo Histórico Nacional.*

1 Ramiro Chaves: La casa de los Ximénez y Gómez. Estudio publicado en la Revista "ARQUITECTURA" de la Sociedad de Arquitectos del Uruguay Nº 211, Agosto 1944 y "Anales de la Facultad de Arquitectura. Montevideo. Entrega Nº 8, Julio de 1945.

2 Op. cit.

3 No fue el arte del Brasil pródigo en manifestaciones mudéjares. Su gran expresión es el barroco, tan personal y exuberante como el que más. Quizás hayan existido en épocas anteriores, según los indicios que poseemos y marcamos a seguidas, formas mudéjares. En realidad todo ha sido borrado por el ofuscante barroco y después por su magnífica arquitectura moderna. (Manuel Toussaint: "El arte mudéjar en América.)

4 Ramiro Chaves.


F. Reilly

LA CASA DE XIMÉNEZ Y GÓMEZ

HISTORIA DE LA CASA Y SU PROPIETARIO

por MARÍA JULIA ARDAO

I

DESPUES de una prolija restauración se ha incorporado recientemente al Museo Histórico Nacional, que instalará en ella una de sus secciones, la llamada Casa de Ximénez ubicada en plena zona portuaria, en la calle 25 de Agosto entre Ituzaingó y Juan Carlos Gómez.

Por sus líneas y su planta, este edificio constituye una original expresión de la arquitectura civil de los últimos años del período colonial. Perteneció a don Manuel Ximénez y Gómez, figura representativa de la clase mercantil montevideana, de poderosa gravitación en la vida económica y política de principios del siglo XIX.

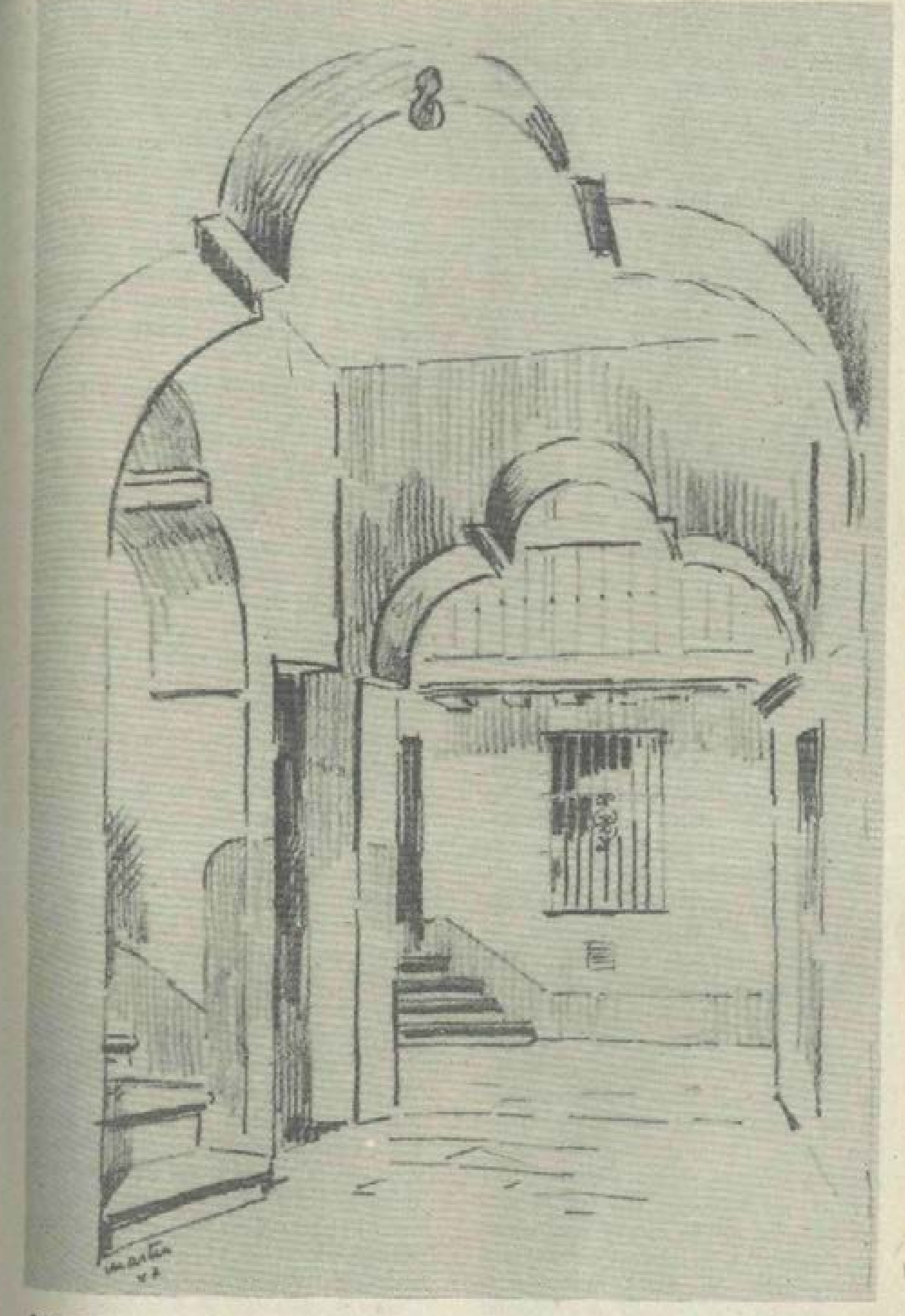
II

Natural de Huelva, en Andalucía, había nacido en el año 1776. Era hijo de Manuel Ximénez Sandoval, natural de la ciudad de Tarifa y de Leonor Bernardina Gómez González, natural de Huelva. A los 17 años de edad se trasladó al Río de la Plata embarcándose en Cádiz en compañía de Bernardino González, y Fernando Abilleira. Pasó a residir en la Villa de Canelones en casa de don Antonio Monasterio a quien venía recomendado por ser sobrino de su esposa Dª Catalina Ximénez. Rápidamente se incorporó a la vida lugareña formando su propio hogar. El 22 de octubre de 1796, contrajo matrimonio en aquella villa con Margarita Rodríguez Calleros, hija de don Gregorio Rodríguez y Dª Narcisa Calleros, vecinos de la jurisdicción de Montevideo y allí nacieron sus primeros hijos.

El 1º de enero de 1802, al producirse como era de práctica en el régimen colonial la renovación anual de los miembros del Cabildo, Ximénez fue designado "por elección canónica", según reza el acta, Regidor Decano del Cabildo de Canelones. En la época la designación de Cabildante siempre fue signo de merecimientos personales apreciados y reconocidos públicamente; la calidad de tal reflejaba honor y respetabilidad en el favorecido. En el caso de D. Manuel Ximénez y Gómez el hecho es particularmente significativo por el carácter de unanimidad que tuvo su elección. Trasunto de esa reputación es también el hecho de que se le encargara de la presidencia del Cabildo de Canelones durante casi dos meses. El 9 de setiembre de ese año 1802 se depositó en su persona la vara de Alcalde de primer voto en virtud de habérsele concedido licencia hasta fines de octubre, a su titular don Claudio Márquez. Ya en otra oportunidad había tenido que desempeñar interinamente, junto a sus funciones de Regi-

dor Decano, las de Alcalde de 2º Voto. Pero su gestión pública no se limitó a las tareas capitulares; a fines de enero de ese mismo año obtuvo el cargo de Administrador de Correos y como tal debió prestar, el día 25 de dicho mes, ante el Alcalde de 1er. Voto, el juramento de estilo, "que hizo según derecho a Dios y al Rey a una señal de Cruz bajo cuyo cargo prometió cumplir y guardar bien y fielmente en su ministerio". (Actas del Cabildo de Guadalupe). En esta tarea sería acompañado por el maestro de postas, don Gregorio Rodriguez, por los postillones Juan Montero y Felipe Casal, y por el botero del Canelón, Genaro Navas, cuyos títulos presentó en aquel acto. En 1803 Manuel Ximénez y Gómez trasladó su residencia a la ciudad de Montevideo dedicándose a la actividad mercantil, muy próspera en la época desde que el Reglamento de Libre Comercio de 1778 había habilitado el puerto al comercio de ultramar y transformado la plaza fuerte en el principal centro comercial del Virreynato del Río de la Plata. Trabajó en el ramo de panadería y de almacenaje lo que le permitió, en los años siguientes, reunir una considerable fortuna. La invasión inglesa de 1806 dio ocasión para que Manuel Antonio Ximénez Sandoval Gómez González pusiera de manifiesto su acendrado hispanismo. Al producirse la conquista inglesa de Buenos Aires acudió voluntariamente a prestar servicio en la defensa de la ciudad amenazada por las fuerzas invasoras. Se enroló en el Batallón del Comercio del que fue subteniente y "advirtiendo la suma escasez de fondos que entonces había en la Real Tesorería y la necesidad de atender prontamente a los muchos gastos que habían de causarse en el sostenimiento de la plaza, dirigió al gremio de panaderos una proclama cuya lectura motivó los crecidos donativos suscritos al pie de ella, los cuales entraron con efecto en las arcas reales". Así consta en el expediente de limpieza de sangre que, años más tarde, en 1817, se formalizó en Madrid a solicitud suya. En octubre de 1806, cuando el Marqués de Sobremonte en su calidad de Virrey del Río de la Plata, luego de la ocupación de Buenos Aires, pasó a la plaza de Montevideo con el fin de organizar sus fuerzas para resistir el ataque de las tropas inglesas, don Manuel Ximénez y Gómez estuvo entre los vecinos que se distinguieron en aquella ocasión por sus deseos de rechazar a los enemigos y servir al Rey "manifestándose oficioso para el alojamiento de la tropa, provisión de víveres y otras gestiones". Su amor a España se puso nuevamente de manifiesto al producirse la invasión napoleónica a la peninsula, contribuyendo entonces con generosos donativos al socorro de la madre patria. La revolución de 1810 que abatió gradualmente el dominio español en el Río de la Plata, ofreció repetidas ocasiones a don Manuel Ximénez para prestar servicios a la causa realista que sostuvo fervorosamente.

En junio de 1810 Montevideo definió su actitud españolista *permaneciendo* fiel al Consejo de Regencia, al no reconocer la Junta Gubernativa instalada en Buenos Aires el 25 de mayo de aquel año. Ximénez integró entonces el grupo que apoyó la gestión del Comandante de Marina José María Salazar, para dominar a los juntistas montevideanos amotinados al mando de los Comandantes Murguiondo y Vallejo, el 12 de julio de aquel año. En ese día, Ximénez concurrió al Barracón de Marina en procura de armas para armar a sus criados con los que se prestó al sostenimiento de las autoridades españolas e "hizo concurrir apresuradamente de su misma casa al Barracón un considerable repuesto de víveres de boca para mayor precaución".



Arcos trilobulados del zaguán y cancel de acceso al primer patio. Dib. de Vicente Martín. (Museo Histórico Nacional.)

Para esta fecha ya tenía una sólida posición económica, adquirida en sus diversas actividades de comerciante, almacenero, hacendado y propietario de fincas urbanas.

Durante los sitios que soportó la plaza de Montevideo desde la sublevación de la campaña oriental en 1811, Ximénez tuvo a su cargo, como asentista de la Marina y luego como Comisario de Guerra, el aprovisionamiento de las fuerzas de la plaza, como también de los Hospitales y de la población, sin perjuicio de concurrir personalmente al servicio de las armas como subteniente del Cuerpo de Comercio. Asistió con su fortuna particular a la Real Hacienda suministrando préstamos tanto en dinero como en especies, según las diversas necesidades y urgencias de la plaza sitiada, además de los donativos espontáneos que en repetidas ocasiones efectuó. Al entrar las tropas porteñas en Montevideo, luego de la rendición de la ciudad el 23 de junio de 1814, Ximénez sufrió las consecuencias de su militancia, habiendo sido reducido a prisión. Recuperada la libertad y arruinado en su fortuna, emigró como muchos españoles, a Río de Janeiro donde se encontraba en noviembre de 1814.

De allí pasó más tarde a la corte de Madrid con el ánimo de gestionar el pago de los préstamos hechos a la Hacienda Real durante el período de la lucha. Regresó a Montevideo en el mes de enero de 1818, cuando la ciudad ocupada por los portugueses desde hacía un año, se hallaba bajo el gobierno del Capitán General Carlos Federico Lecor. La modalidad del nuevo gobernante logró rápidamente la adhesión de una población que por su origen europeo, estaba dispuesta a mirar con simpatía a las nuevas autoridades restauradoras del orden monárquico, que asociaba a la persona de Fernando VII, por la estrecha alianza familiar que existía en la época entre las dos coronas reinantes en la península. Vinculado a la nueva situación, Ximénez prosiguió sus antiguas actividades de asentista, siendo el proveedor de las tropas portuguesas de la guarnición de Montevideo. Esta circunstancia, las relaciones amistosas y los vínculos de familia que contrajo con los allegados a los gobernantes de la plaza, colocaron a don Manuel Ximénez y Gómez entre los personajes conspicuos del nuevo orden.

El 11 de abril de 1819 murió su esposa Dª Margarita Rodríguez Calleros. Numerosos hijos había tenido don Manuel Ximénez de este matrimonio. Celia Suárez de Pérez Gomar, en su obra "Genealogía, armas y blasones de don Manuel Ximénez y Gómez", ubica en canelones el nacimiento de los tres primeros hijos: Francisco Manuel (22 de noviembre de 1798); José Manuel Antonio que murió de corta edad (18 de marzo de 1800) y Bernardina (1801). En la Iglesia Matriz de Montevideo se registran las partidas de nacimiento y bautismo de María Juana (12 de junio de 1802), Manuela (30 de diciembre de 1803), Miguel Matías, que murió niño (4 de febrero de 1805), Miguel (26 de abril de 1806), Mercedes (3 de febrero de 1808), Manuel (4 de julio de 1809), Salvador (6 de agosto de 1812), Margarita, que murió niña (18 de octubre de 1813), Dolores (26 de mayo de 1815) y Margarita (9 de abril de 1819).

María Juana casó el 12 de noviembre de 1821 con el Coronel brasileño Miguel Antonio Flangini, secretario del Barón de la Laguna, Gobernador y Capitán General de la Provincia; Bernardina contrajo enlace con Ladislao Martínez Castro y pasó a residir en Buenos Aires; Mercedes casó con Francisco Xavier de Viana y Estrada, hijo del Brigadier don Francisco Xavier de Viana y nieto del primer gobernador de Montevideo el Mariscal José Joa-

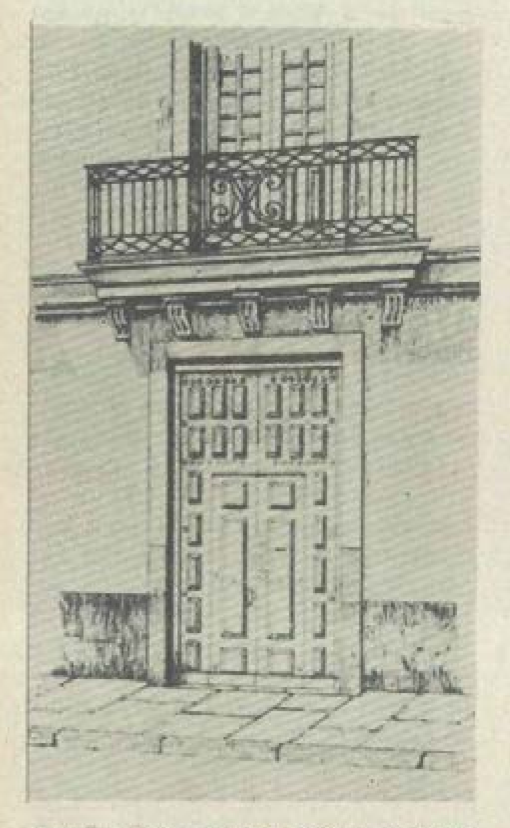
quin de Viana, ascendientes del escritor Javier de Viana Pérez; Manuela fue esposa del marino brasileño Juan Evangelista de Araujo Pitada, trasladándose al Brasil en 1825; Dolores casó con Bernardo Suárez, hijo de Joaquín Suárez; Margarita, a cuyo nacimiento había muerto su madre, fue esposa de Gregorio Lecoq, hijo del Brigadier de Ingenieros Bernardo Lecoq. De los hijos varones del matrimonio Ximénez Gómez - Rodríguez Calleros, Miguel siguió la carrera militar enrolado en la División de Voluntarios Reales al mando del general Alvaro Da Costa. Esta división que había permanecido fiel al Rey de Portugal, D. Juan VI, cuando se produjo la independencia del Brasil, se retiró a Lisboa luego de entregar la plaza de Montevideo al general Lecor, Barón de la Laguna, pronunciado en favor del nuevo Emperador del Brasil don Pedro I de Braganza. Con ella marchó el joven Miguel a Portugal donde alcanzó altas posiciones habiendo desempeñado años después el gobierno de Angola, provincia portuguesa de Africa. Salvador Ximénez se dedicó al arte y a la diplomacia. Fue escultor, pintor, músico, Cónsul Pontificio ante el gobierno uruguayo al que representó en diversas misiones.

En 1821, don Manuel Ximénez y Gómez casó en segundas nupcias con Dª Juana Francisca de la Puente. De este segundo matrimonio nacieron, también, numerosos hijos: Adelaida (24 de julio de 1822), Manuela (18 de setiembre de 1823), Rafael (6 de julio de 1825), Pedro (18 de enero de 1828), José (3 de febrero de 1829), Laurentino (13 de marzo de 1832), Manuel Eduardo que murió niño (4 de abril de 1833), Bernardina que también murió de corta edad (6 de abril de 1834), Eduardo Manuel que murió igualmente niño (18 de noviembre de 1835) y Francisca Manuela (29 de enero de 1838). Adelaida casó con Bernardo Suárez, luego de enviudar de su media hermana Dolores Ximénez Rodríguez. Manuela contrajo enlace con Juan Basavilbaso y se radicó en Buenos Aires. Francisca murió soltera en 1911. Era la menor de las hijas de D. Manuel Ximénez y Gómez y ahijada del Presidente Manuel Oribe. Rafael fue pintor, poeta y Contador de la Aduana; Pedro militó durante la Guerra Grande en las fuerzas del Cerrito. Luego fue empleado fundador del Banco Comercial. En cambio José estuvo en la Defensa de Montevideo desempeñándose como secretario de la Legión Francesa; más tarde, Escribano Público. Laurentino fue un distinguido abogado.

III

Cuando en 1803 don Manuel Ximénez y Gómez se trasladó con su familia desde Canelones a Montevideo, pasó a residir en una casa de la calle San Pedro entre Santiago y San Francisco según la nomenclatura de la época. Hoy diríamos 25 de Mayo entre Solís y Zabala. El crecimiento de la familia, aumentada con nuevos hijos nacidos en Montevideo, y la amplitud que fueron adquiriendo sus negocios, sobre todo a partir del establecimiento de la Junta de Gobierno del 21 de setiembre de 1808 que abrió el puerto al comercio inglés, en actitud de franca rebeldía a las autoridades virreinales y en contravención al régimen legal vigente en la materia, determinaron seguramente, a don Manuel Ximénez y Gómez, a construir su casa habitación con comodidades adecuadas a las necesidades familiares y al giro de sus actividades mercantiles. No es extraño entonces que el 4 de enero de 1809, en pleno auge del comercio libre en Montevideo, comprara un terreno baldío a Dª María Angela Farías, ubicado sobre el puerto, calle por medio con las Bóvedas o

Almacenes Reales, donde se guardaba la pólvora de la guarnición. Tenía dieciséis varas de frente sobre la calle de San Telmo y cincuenta y dos de fondo lindando por el este, con terrenos de los herederos de don Melchor de Viana, por el oeste con don Andrés Pernas y por el sur, don don Ildefonso Fuentes y Blanco. Es en este terreno y en esa época de prosperidad económica que seguramente hizo levantar el edificio principal de la casa hoy convertida en Museo. Una puerta central conducía a la escalera que llevaba a la parte alta destinada a habitación familiar. La planta baja, afectada a las actividades mercantiles, se distribuía a los lados de la puerta central presentando a la calle de San Telmo dos habitaciones con sus respectivas puertas que permitían un funcionamiento independiente entre sí y de las habitaciones de la familia.



Puerta y balcón principal. Dib. de C. Menck Freire. (Museo Histórico Municipal.)

Correspondiendo a estos vanos de la planta baja, en la fachada de la planta alta se abrían cinco balcones: el del centro, de mayor amplitud, y en cuyos herrajes lucían las iniciales del nombre del dueño de casa, estaba ubicado sobre la entrada principal del edificio teniendo a cada lado dos balcones de iguales dimensiones. La restauración que acaba de hacerse permite apreciar la armonía de esta fachada ordenada en sus dos plantas alrededor del eje central constituido por el portal de entrada y el balcón principal que lo corona.

Años después, en el período de calma entre uno y otro sitio, don Manuel Ximénez y Gómez adquirió nuevos terrenos para ampliar y completar su casa y establecimiento. El mismo día 22 de febrero de 1812 concertó la compra de otras dos fracciones lindantes por el este con su propiedad.

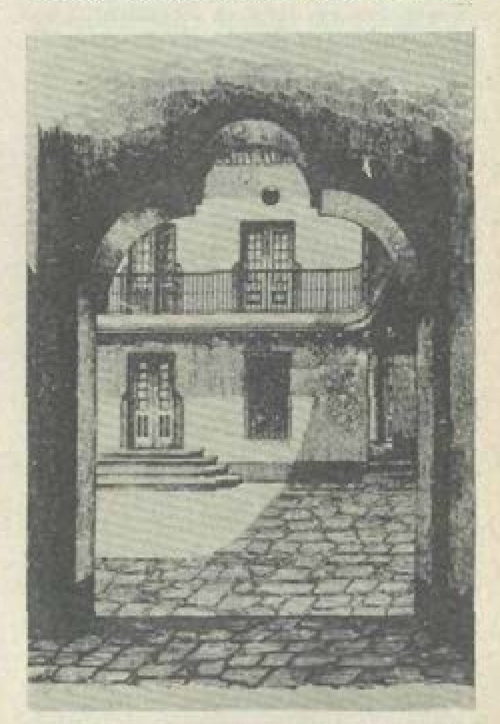
A doña Angela Farías, viuda de Alonso Blanco, adquirió un terreno de dos varas y tres cuartos de frente a la calle San Telmo por cincuenta y dos varas de fondo. Contiguo a éste, compró a doña María Antonia Achucarro, viuda de Melchor de Viana, nueve varas más, de frente también a San Telmo, por cincuenta y cuatro y media varas de fondo. Las escrituras fueron formalizadas el 25 de mayo y el 6 de marzo de ese año respectivamente. Sobre esta nueva fracción integrada en total por once varas y tres cuarto de frente a San Telmo, don Manuel Ximénez debió hacer construir en esa época, el segundo cuerpo de la casa, continuando hacia el este la fachada que perdió entonces la simetría original. En la planta baja se abrieron dos nuevas puertas que no guardan relación con las ya construidas y en la planta alta, dos

nuevos balcones, éstos similares a los ya existentes.

IV

En 1821 Ximénez solicitó al Barón de la Laguna le concediera en merced un terreno baldío y sin propietario, ubicado en el costado izquierdo de su casa frente a la muralla y a las Bóvedas. Entre los fundamentos de la petición señalaba que el suministro de pan a las tropas de que se hallaba encargado exigía que su "elaboratorio" estuviera inmediato a la casa de su residencia, "para poder dar el mejor lleno" a ese deber conforme a sus deseos lo que era trabajoso y difícil a la distancia en que se hallaba.

Don Manuel Ximénez pensaba construir un local inmediato a su casa para la instalación de la panadería. Corridos los trámites de práctica, el 23 de junio de 1821, Lecor firmó el decreto adjudicando a Ximénez la propiedad del terreno solicitado. Tenía veintinueve varas de frente al norte y nueve varas aproximadamente de fondo con figura irregular. En octubre y noviembre de 1823 Ximénez adquirió dos nuevos terrenos contiguos a éste y sobre estas tres parcelas hizo construir un edificio de dos plantas, con frente también a la calle de San Telmo, destinado al comercio la planta baja, y la alta, a residencia. A esta casa pasó a vivir Ximénez con su familia cuando, en 1835, tuvo que vender a don Francisco Aguilar, su primera residencia. Los acontecimientos políticos de los últimos años habían repercutido desfavorablemente en su economía particular. La guerra reiniciada por los Treinta y Tres Orientales, después de tres años de asedio a Montevideo, había culminado en 1828 con el reconocimiento de nuestra independencia declarada en la Florida el 25 de agosto de 1825. En consecuencia el gobierno brasileño de Montevideo cesó y las tropas que habían mantenido la posesión de la plaza hasta aquel momento, debieron ser evacuadas perdiendo con ello, don Manuel Ximénez, una de las principales fuentes de sus ingresos. La crítica situación económico-financiera del país en los primeros años de su vida constitucional afectó indudablemente los negocios de don Manuel Ximénez. Pendientes aún los créditos otorgados al gobierno español en la época artiguista, don Manuel Ximénez y Gómez viajó nuevamente a España en 1839, con su hijo Rafael, para promover su cancelación ante la Corte de la Reina María Cristina. En 1841, estando en Madrid enfermó, muriendo en aquella ciudad.



Patio principal y entrada a la capilla, vistos desde el zaguán de entrada. Dib. de C. Menck Freire. (Museo Histórico Municipal.)

La finca señorial que don Manuel Ximénez y Gómez hizo construir en sucesivas etapas entre 1809 y 1812 y que en 1835 vendió a don Francisco

Aguilar, pasó luego por diversos propietarios sufriendo sucesivas transformaciones como consecuencia del progreso natural de la ciudad. El emplazamiento de la Estación Central del Ferrocarril a fines del siglo pasado y las obras de la construcción del puerto de Montevideo, cambiaron la fisonomía de la zona. La casa perdió su característica de gran residencia familiar para convertirse en casa de inquilinato. La estructura también fue alterándose para adaptarla a las nuevas necesidades. Sin embargo, a pesar de todos los *deterioros que sufrió su fábrica por los* diversos destinos y por la acción de los años, la casa siguió en pie en tanto eran demolidas otras construcciones del Montevideo Antiguo emplazadas en la misma zona de la Ciudad Vieja: las Bóvedas, de las que queda hoy apenas una mínima parte; el Fuerte sobre cuyo terreno se delineó la plaza Zabala; la Ciudadela, de la que tan sólo conservamos la puerta reinstalada hace bien poco, en su lugar primitivo; el Fuerte de San José núcleo inicial del poblamiento de la bahía de Montevideo y la capilla de los Ejercicios, donde se instaló la Universidad en 1849, de las que no queda nada, como de tantas otras construcciones de la época hispánica. Desaparecieron víctimas de lo que Francisco Bauzá llamaba en 1896 "vandalismo ilustrado" cuando desde el Senado, trataba de salvar los testimonios arquitectónicos que documentaban nuestro pasado, apelando a la conciencia histórica del país. Me duele — decía — "ver desaparecer todas las tradiciones de la ciudad, a título precisamente de lo que impone conservarlos, por su vejez relativa. Entre nosotros no se ha dejado nada absolutamente que nos recuerde la vida 30 años, y no sé por qué razón, desde el mobiliario hasta los edificios, todo *ha sido renovado en la capital, y lo* mismo sigue haciéndose en las ciudades del interior; una especie de vandalismo ilustrado que asusta"...

La valorización de los monumentos históricos que reclamaba Bauzá recién comenzó a hacerse al promediar el presente siglo. En la década del cuarenta, por los perseverantes esfuerzos del Director del Museo Histórico Nacional, Profesor Juan E. Pivel Devoto, se inició una política en esta materia. "Es necesario — decía — formar nuestra conciencia histórica. Hay dos maneras de lograrlo. Por medio de la cultura documental, científica, proba, severa *que conduce a la lenta elaboración de* las premisas históricas o por los medios visibles, concretos, exhibiendo ante el pueblo las obras materiales del pasado. Ambas formas que desde luego no son incompatibles, no tienen las mismas posibilidades de accesión. Fría para unos, árida para otros, difícil para casi todos, la primera sólo aprovecha hondamente en los escogidos de la vocación. La segunda en cambio es de difusión mecánica. Los viejos monumentos ligados a episodios notables del pasado nacional o a personajes que se han destacado en la historia del país, constituyen motivos vivos de recordación".

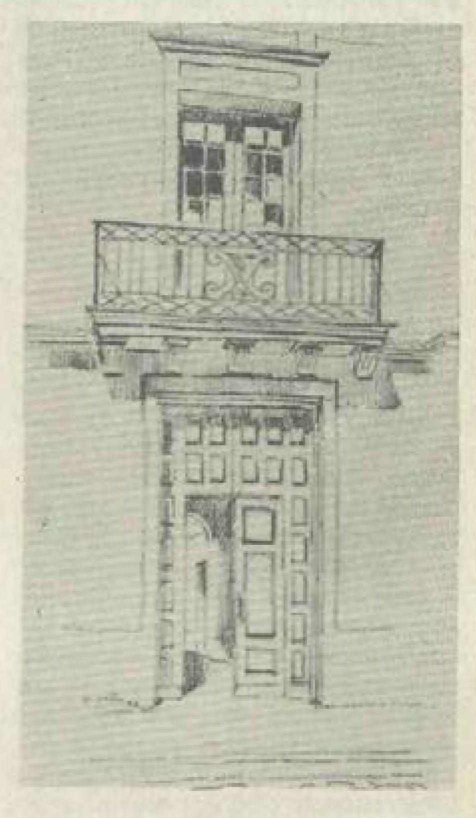
Continuada hasta el presente con admirable fervor, esta política cultural ha permitido rescatar para la evocación histórica, antiguas construcciones que rigurosamente restauradas reviven en auténticos ambientes, aspectos o etapas de nuestro pasado. Tales las casas de Rivera, Lavalleja, Montero, Garibaldi, las quintas de Batlle y Herrera. A ellas se incorpora ahora la casa de Ximénez representativa de la arquitectura urbana de principios del siglo pasado; expresivo testimonio de la vida familiar y de la economía de nuestra sociedad colonial. Por ello la ley sancionada el 28 de diciembre de 1945 por *iniciativa del Senador Dr. Gustavo Gallinal*, dispuso su expropiación y el de-

creto del Poder Ejecutivo de 20 de febrero de 1946 le asignó un destino concordante con sus valores arquitectónicos y evocativos: una sección del Museo Histórico Nacional destinada a evocar el pasado de la ciudad de Montevideo en su doble aspecto de Plaza Fuerte y Puerto de Mar.

Construida frente a la bahía, a la vista del Fuerte de San José, hoy desaparecido, y de la fortaleza del Cerro que custodiaban la entrada del puerto; frente a Las Bóvedas y en la proximidad del Apostadero de la Marina, a la vista de la muralla que moría en el Cubo del Norte; ubicada en el ámbito de la antigua Plaza Fuerte, la casa de Ximénez evoca la misión de puesto de avanzada que le asignó a nuestra ciudad, desde sus orígenes, la corona española en la defensa de la entrada marítima de sus dominios del Río de la Plata y de guardiana de sus fronteras terrestres con las posesiones portuguesas.

Sin embargo, esa realidad geográfica que parecía marcar tan decididamente un destino militar, impuso, ya avanzado el siglo XVIII, otro rumbo a la vida de la ciudad que fue creciendo lentamente al amparo de sus bastiones. Las excelencias de su puerto de aguas profundas y abrigadas, fueron apreciadas en su justo valor cuando el espíritu reformista de los Borbones se propuso ordenar el Comercio entre España y sus colonias. Habilitado oficialmente en 1778, Montevideo pronto se transformó en el puerto principal del Atlántico Sur, punto terminal de los barcos destinados al Río de la Plata, puerto de escala de los que iban a Valparaíso y Lima a través del Estrecho de Magallanes, lugar de recalada obligatoria para los barcos correos que hacían la travesía desde La Coruña al Callao y que aquí dejaban la correspondencia para Buenos Aires y las provincias. La actividad portuaria entonces afectó de uno u otro modo, la masa de la población civil, promovió su desarrollo y el adelanto rápido de la ciudad que a partir de entonces agregó a su carácter de Plaza Fuerte el de Puerto de Mar.

Incorporada al trajín portuario no sólo por su ubicación sino por la actividad mercantil de su dueño que resumía en ella, como asentista de la marina y



Puerta central y balcón principal de hierro forjado con las iniciales de Manuel Ximénez. Dib. de Vicente Martín. (Museo Histórico Nacional.)

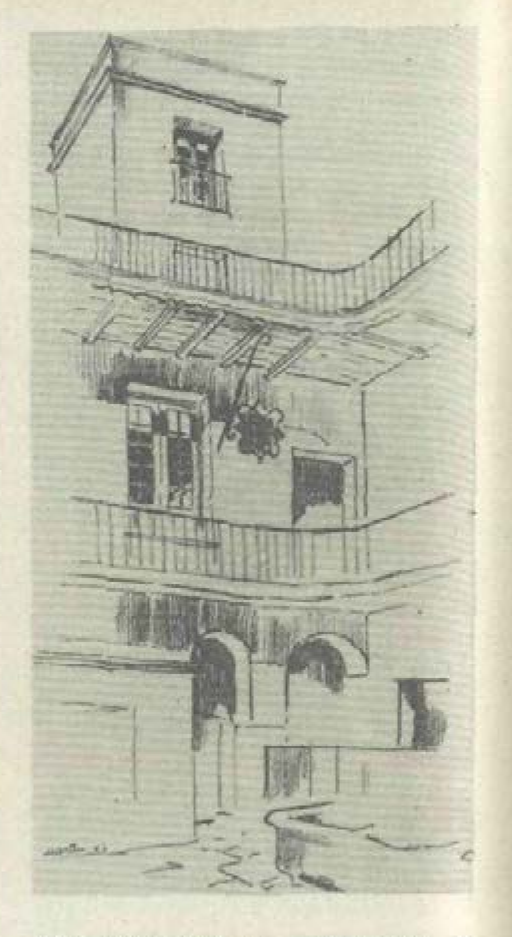
de la guarnición, el doble destino de la ciudad, la casa de Ximénez, con sus dependencias afectadas al comercio y con el clásico mirador para avizorar el mar y regular en consecuencia el trabajo, constituye hoy un vivo testimonio de este aspecto de la vida monte-

videana que trascendió de la esfera particular para imprimir rasgos propios a una sociedad que se singularizó por ello desde entonces dentro del panorama rioplatense.

La Sección del Museo Histórico Nacional destinada a rememorar estos aspectos del Montevideo antiguo, encontrará en esta casa el ambiente natural que posibilitará el más fiel cumplimiento de los fines que se propuso la ley al disponer su adquisición, a la vez que realzará los valores intrínsecos del monumento histórico incorporándolo a la vida cultural del país en una actividad docente de trascendencia nacional.

V

Las obras de restauración fueron iniciadas en 1963 por la Dirección de Arquitectura del Ministerio de Obras Públicas, supervisadas en las distintas etapas de ejecución por el Arquitecto Rogelio Fusco Vila con el asesoramiento en materia histórica del Director del Museo Histórico Nacional, Profesor Juan E. Pivel Devoto. La fachada de la casa no sufrió en el decurso de los años reformas sustanciales; fueron en cambio modificados los salones comerciales ubicados en la planta baja con tabiques que los subdividieron y con obras que alternaron sus niveles. La eliminación de esos agregados permitió restablecer el dimensionado original y dejó a la vista la roca sobre la cual está asentado el edificio. La cisterna ubicada en el subsuelo que corresponde a la superficie del primer patio, alimentada por el agua de una de las primitivas fuentes de Montevideo, se hallaba cegada con tierra y escombros. Al retirarse ese material el agua dulce que aflora en la roca puede extraerse por las antiguas bocas originales localizadas al removerse el pavimento de piedra. La Capilla ubicada



Vista interior desde el patio principal. Se pueden observar las dos plantas y el mirador. Dib. de Vicente Martín. (Museo Histórico Nacional.)

en el primer patio había sido también subdividida; análogas modificaciones se habían efectuado en los ambientes ubicados en el segundo cuerpo de la casa para aumentar su capacidad locativa. Parte de la superficie del segundo patio fue destinada a la construcción de piezas a cuya eliminación se procedió. Los arcos de la galería ubicada en este mismo lugar, que habían sido cerrados con el mismo objeto, recobraron su aspecto originario al suprimirse los tabiques y paredes agregadas sin sujeción a plan alguno. En la planta alta las obras realizadas tuvieron la

misma finalidad: devolver a los ambientes principales de la residencia familiar su extensión original suprimiendo los tabiques y entrepisos; descubrir los vanos tapiados y consolidar el mirador que corona el edificio. Al rehacerse los reboques del muro que limita la casa por el oeste, fueron localizados en la planta alta los lugares en que estuvieron ubicadas las ventanas de esa fachada lateral sobre la que Ximénez hizo construir en 1823, la propiedad lindera a la que pasó a residir en 1835. Las obras de restauración realizadas permiten apreciar hoy la casa tal como fue en su origen.

Finalizada la restauración, el Ministerio de Obras Públicas hizo entrega de la casa a la Dirección del Museo Histórico Nacional el 18 de setiembre de 1971.

VI

La Casa de Ximénez consta de dos plantas con veintitrés ambientes distribuidos en torno a dos patios y un mirador. La planta baja estaba afectada a locales para negocios con acceso directo sobre la fachada principal, a depósitos y almacenes; en el segundo patio los ambientes eran ocupados por el personal de servicio. En el muro que limita la casa por el oeste, se advierte el arco del portón de acceso de carruajes al patio en que están ubicados los ambientes más amplios destinados a almacenaje de mercaderías.

En el primer patio se halla emplazada la Capilla a la que se accede por una puerta central y dos laterales que dan sobre los pasajes mediante los cuales se comunican ambos cuerpos de la casa. La parte de la misma propiamente residencial es la ubicada en el primer cuerpo de la planta alta: salón principal, ambientes menores anexos, grandes salas laterales, comedor diario y comedor de recepción comunicados directamente con la cocina de piso rústico y gran chimenea de campana. La planta alta del cuerpo edificado sobre el segundo patio la forman un amplio salón para depósito al que se accede por una escalera de material adosada al muro y por un ambiente, que limita la finca por el este, destinado a habitación. El mirador está ubicado sobre el lado este del cuerpo del edificio primitivo. Desde su interior podía observarse la presencia de embarcaciones en la costa sur del Río de la Plata y su entrada en la bahía hasta anclar en sus aguas, en el muelle ubicado a corta distancia de la casa. Por una escalera de hierro adosada al muro este del mirador, se llega a la parte superior del mismo. Las ventanas, balcones, galerías y portones de acceso al patio de entrada lucen herrajes de líneas sencillas. El pavimento de los ambientes es de baldosa y ladrillo. El de los patios y depósito principal es de piedra.

Este edificio tiene las características que distinguen la casa de un comerciante acaudalado de una ciudad portuaria: ofrece la conjunción armónica de locales para comercio, depósitos y almacenes independientes de la parte propiamente residencial y de los ambientes destinados a la servidumbre y al trajín diario de una vivienda afectada al destino de la ciudad mercantil y albergue a la vez de la numerosa familia de quien mandó erigirla. Es un monumento representativo de lo que fue la sociedad colonial y del doble carácter que distinguió a Montevideo como Plaza Fuerte y Puerto de Mar. Con lo que resta en pie del edificio de las Bóvedas y del que sirvió de asiento al Apostadero emplazado en sus proximidades, forma una unidad histórica y museística que pondrá de relieve un aspecto de la vida de Montevideo que influyó poderosamente en el destino del país.



VARIEDADES famosas en la FILATELIA URUGUAYA

por CLAUDIO SCHAEFFER

EL correo, bajo cualquier aspecto que se estudie o examine, resulta ser tan viejo como la civilización; los primeros pobladores lo usaron para transmitirse noticias a base de: columnas de humo, carreras con relevos y las conocidas palomas mensajeras; a medida que el mundo se ha ido refinando ha tomado el correo cuerpo y forma.

Asi es que 3.500 años antes de nuestra era los egipcios tenían montado un completo sistema de correo con sus correspondientes relevos. El escribir cartas con porte pagado o debido era un sistema ya conocido, existía la admisión de cartas recomendadas y funcionaba toda una organización con sus funcionarios, emplazados en ciudades y cruces de carreteras, que tenían timbres o marcas distintivas que aplicaban a base de tinta sobre los papiros.

¿Qué hubo desde los antiguos egipcios hasta los que vivieron en el siglo XVII? La historia no nos deja prácticamente rastro alguno, por lo que se refiere a marcas o señales especiales que pudieran distinguir el transporte del correo.

Es mundialmente conocido que el primer sello de correo, el famoso penny negro, vio la luz del mundo en el año 1840 en Londres y fue impreso por la casa Perkins, Bacon y Petch en hojas de 12 x 20 es decir de 240 sellos. También es de dominio público que el hombre que implantaría el sello adhe-

sivo de previo pago postal fue Sir Rowland Hill.

Con los primeros sellos fueron también apareciendo las primeras variedades, fallas y defectos, explicables por los sistemas de impresión, dentados, gomas, etc. y falta de controles. Sería demasiado extenso referirnos en estas líneas a los más famosos errores de la filatelia mundial, pero deseamos detallar brevemente algunas de las más destacadas y famosas variedades en los sellos de nuestro país.

Entre nuestros primeros sellos, es decir en el Nº 4 y 5 según el catálogo Yvert, encontramos dos variedades notables. Se trata de que en cada plancha de los dos sellos se ha encontrado una pareja Tete-Beche, es decir, 2 sellos unidos horizontalmente pero uno con la parte superior del dibujo para abajo. Estos sellos fueron confeccionados por la firma Mége & Willems, Montevideo en hojas de 17 x 12 sellos es decir, 204 ejemplares y por el procedimiento de litografía. Estos valores fueron emitidos para el servicio a Buenos Aires en marzo de 1858. Cuando las autoridades se dieron cuenta del error de plancha, ésta fue arreglada. Por lo tanto esta variedad es sumamente rara y se conocen muy contados ejemplares.

—o—

El sello Nº 109, Yvert, el valor de $ 0.25 de una serie de 11 valores fue impreso por la casa Waterlow and Sons en el año 1895 representando el centro del sello el símbolo de la libertad. La imprenta había usado una plancha para imprimir el marco y otra igualmente grabada para hacer la impresión del centro de los sellos. El hecho de usar dos planchas y haciendo la impresión en dos tiempos posibilitó el error de colocarse erróneamente uno de los pliegos en sentido invertido al normal al recibir la segunda impresión. Ha existido una sola plancha de 100 sellos con el centro invertido y su uso comenzó el día 28 de abril de 1896 terminándose el día 9 de mayo del mismo año. Los 100 sellos fueron usados, por lo tanto se conocen solamente **usados**. Existe una sola **pareja** que fue utilizada el día 28 de abril de 1896.

—o—

El 23 de agosto de 1908 fueron emitidos 3 sellos conmemorando la "Declaración de la Independencia, 25 de agosto 1825" y de la adquisición del crucero Montevideo. El tiraje fue de 100.000 ejemplares de cada valor y fueron utilizados solamente 3 días. Dichos sellos fueron confeccionados por la casa A. Barreiro y Ramos por el sistema de fotograbado en hojas de 25 sellos 5 x 5. También estos sellos fueron impresos en dos tiempos con una plancha para el marco y una para el centro. Por esta causa y por ERROR involuntario o voluntario, esto fue muy discutido por el mundo filatélico, apareció una plancha de cada valor con el centro invertido. Un comerciante de plaza de aquellos años fue el dueño momentáneo de este tesoro, luego fraccionó las hojas y una gran parte de los sellos fueron vendidos al exterior. Se tiene conocimiento también de una serie en cuadros.

—o—

El 20 de marzo de 1921 fue emitido el sello de correo ordinario Nº 157 con una sobrecarga litografiada de color azul para el servicio aéreo. Como MUESTRA esta sobrecarga fue aplicada sobre una hoja completa de 100 sellos en color negro. El Director de Correos de la época rechazó tal sobrecarga y la hoja fue archivada. Sin embargo esta plancha de sellos llegó a manos de filatelistas, que la fraccionaron y así llegó al mercado filatélico. Para dar una idea del valor actual de este sello que inicialmente tenía un valor facial de $ 0,25, decimos que hoy vale alrededor de $ 55.000.

HARRIAGUE Y VIDIELLA

por el Ing. Ponciano S. Torrado

MUCHAS veces, en nuestro deambular por las calles montevideanas, pasamos sin detenernos frente a símbolos que encierran una tradición, sea monumento o una simple estela recordatoria.

Si, en cambio, nos detenemos un momento y observamos el motivo que se nos ofrece, comprenderemos por su leyenda o, acaso, por el nombre que luce, la razón de su presencia.

Visitemos, por ejemplo, la plaza Vidiella en Colón. Encontraremos allí una estatua erigida a don Francisco Vidiella, cuyo nombre está asociado a la creación de una industria que es hoy próspera para el Uruguay. La industria vitivinícola.

Para muchos de nosotros ha de surgir esta pregunta: ¿Quién fue este señor Vidiella?

Para respondernos debo retroceder hasta fines del siglo pasado, cuando esforzados ciudadanos buscaban aclimatar en nuestro medio, variedades de uva aptas para la producción de vinos.

El éxito alcanzado se debe a la tenacidad, a la confianza en el propio esfuerzo y a la fe en las posibilidades que nuestro clima ofrecía a una industria de tal naturaleza. Dos nombres están asociados en esa tarea. Dos personas que actuaron en la misma época, acuciados por igual propósito, que no vacilaron en arriesgar sus fortunas en la conquista de ese resultado.

Los dos llegaron al país como humildes inmigrantes; los dos hicieron fortuna animados por igual espíritu de sacrificio. Los dos recibieron el mismo premio por su afán y ansias de progreso.

Fueron ellos: don **Pascual Harriague**, vasco francés y don **Francisco Vidiella**, español de Tarragona. El primero en el norte del país y el segundo en el

sur, pusieron en marcha la industria vitivinícola en el Uruguay. Fueron los precursores de esta ciencia que nos abre un buen futuro y afirma nuestro prestigio en el exterior.

UN POCO DE HISTORIA

Antes de continuar hagamos un poco de historia, retrocediendo hasta los últimos años del siglo pasado.

La crisis política que tuvo su origen en el "año terrible de 1875" con su secuela de despotismo, fue declinando paulatinamente para dar paso en las últimas décadas del 900, a una era de desarrollo que se debió, en parte, a tres factores que incidieron fundamentalmente sobre nuestra estabilidad social. [1]

El primero fue la riqueza ganadera y el empleo de cámaras frigoríficas (1876) que facilitaron la exportación de carnes congeladas. El segundo tuvo su origen en las corrientes inmigratorias favorecidas por una buena política orientada en ese sentido. El tercero radicó en la inversión de capitales que, si bien sufrieron el colapso de varias crisis económicas (1868, 1874 y 1890) se recuperaron con posterioridad a la creación del Banco Hipotecario, en 1892, y la del Banco de la República en 1896.

De estos tres factores me interesa destacar el segundo, porque gravitó favorablemente en nuestro desarrollo.

"Montevideo, con su Constitución expansiva y abierta hacia el extranjero — decía Alberdi — [2]**, ha salvado su independencia por medio de su población extranjera. Sin embargo, es menester reconocer que en el buen espíritu, el espíritu de progreso, más que en su Constitución reside el modo de ser de sus cosas y de su población, en la disposición geográfica de su suelo, de sus puertos, de sus costas y ríos"**...

Fue en estos años, y bajo tal situación, que don Pascual Harriague y don Francisco Vidiella realizaron en nuestro país, lo mejor de sus tareas.

Veamos sus biografías :

DON PASCUAL HARRIAGUE (1819 - 1894)

Sus primeras actividades en nuestro país fueron humildes. Peón de saladero, dependiente de pulpería se radicó, después de algunos años, en la ciudad de Salto donde vivió las incidencias de la lucha fratricida. Dedicado a la curtiembre de cueros, a la grasería y a la fabricación de jabones llegó a formar un negocio próspero amenazado de ruina a raíz de la toma de Salto por las fuerzas de Oribe.

Repuesto de ese tropiezo se dedicó a otros negocios para volver, luego, a su profesión de saladerista. Esta segunda etapa le deparó satisfacciones logrando buen capital y la adquisición del establecimiento conocido por La Caballada, en las afueras de Salto.

Consolidada su posición económica se dedicó, en 1860, a probar en sus tierras el cultivo de la viña, fracasando en sus primeros intentos.

Su preocupación radicaba en lograr **"la aclimatación de un tipo de uva negra que acriollada y prosperante, pudiera utilizarse para la preparación de vino".** [3]

Años después, sobreponiéndose al desaliento, insiste nuevamente con una variedad de origen francés cultivada, con buen resultado, en la zona de Concordia frente a su establecimiento de "La Caballada".

Esta vez el éxito coronó el esfuerzo. En pocos años tenía plantadas más de treinta hectáreas de **"uva salteña"** apta para vinificar. En sus bodegas se almacenaron **"unas trescientas bordalesas de vino tinto"** que alcanzaron el



Blanes expresa en esta estatua de don Francisco Vidiella los rasgos característicos de su personalidad.

millar, en 1887, comprendidas otras variedades.

La muerte lo sorprendió en Francia a la edad de setenta y cinco años. En esos días una peste desconocida, llamada "**filoxera**" atacó a los viñedos del mundo. El Uruguay, no escapó al mal que lo puso en grave riesgo de perder el éxito obtenido hasta entonces.

DON FRANCISCO VIDIELLA (1820 - 1884)

De origen catalán llegó al Uruguay en 1837. Como los de Harriague sus comienzos fueron muy modestos. Pasó su primera época en el Salto dedicándose, también él, al negocio de pulpería.

Aprovechando la oportunidad que la *Guerra Grande ofrecía al comercio con* el Brasil, se radicó en Uruguayana de donde regresó dueño ya de regular fortuna (1857). Se dedica entonces al comercio y poco después al reparto y venta de billetes de la ex Lotería del Hospital de Caridad, con agencias en la Argentina y en el Brasil.

En un viaje que realizó a Europa tuvo oportunidad de apreciar y estudiar lo que se hacía en España, Portugal y Alemania — especialmente en la zona del Rhin — sobre elaboración de vinos y cultivo de los viñedos. Nace en él la idea de implantar esa industria en nuestro país, a cuyo efecto regresa trayendo consigo una cantidad de cepas que plantó en su granja próxima a la localidad de Colón.

La tarea de aclimatarlas a nuestro país le insumió tiempo y dinero, antes de lograr "**una variedad particular, que adaptada a nuestro suelo, y a nuestro clima, fructificara en condiciones altamente satisfactorias.**"[5]

La variedad que obtuvo, como resultado de esos esfuerzos, se conoce desde

1883, como **"uva Vidiella"**. En ese año tuvo lugar la primera **"Fiesta de la Vendimia"** que ahora se celebra anualmente en Colón rememorando el acontecimiento.

En ese mismo año tenía en plena producción unos ocho mil pies de viña que, al decir del propio Vidiella tuvieron su origen **"en una antigua cancha de bochas y de taba"**.

Don Francisco Vidiella falleció en 1884, un año después de instaurada la fiesta de la vendimia. El 22 de marzo de 1891 se erigió, por iniciativa popular, el monumento que existe en la Plaza de Colón, levantado para recordar su **"recia personalidad de trabajador honesto y progresista"**.

RECONOCIMIENTO MERECIDO

Tanto Harriague como Vidiella vieron premiada su perseverancia, tenacidad y su fe puesta al servicio del progreso.

El Presidente de la República general Máximo Tajes, concedió al primero de ellos, una medalla como premio **"por su personal constancia y patriotismo en la solución de un problema que interesaba tanto al país"**.

Igual reconocimiento se hizo extensivo a Vidiella. Pero a éste el reconocimiento popular alcanzó mayor fuerza con la erección de su estatua.

EL MONUMENTO

La obra se debe al genio de Blanes que la realizó en colaboración con su



Fotografía de la Plaza Vidiella tomada en 1936.

hijo Nicanor. Fundida en Florencia, descansa en un basamento en cuya ejecución intervinieron los contratistas Foglia y Muller.

LA INAUGURACION

La estatua fue inaugurada el 22 de marzo de 1891. Pocos días antes, EL DIA, en su edición del 19 de marzo, transcribía una invitación cursada por Federico Vidiella donde se expresaba: "El próximo domingo 22 del corriente tendrá lugar la inauguración del monumento que algunos amigos han hecho levantar a la memoria de mi padre, en Villa Colón".

"Con este motivo, terminado el acto de la inauguración — que ha sido organizado por la Comisión iniciadora bajo la presidencia del señor Luis Lerena Lenguas, haré proceder en la granja a la elaboración de algunos miles de arrobas de uva para vino, por los nuevos procedimientos que usamos actualmente".

Dando cuenta del acontecimiento, el mismo diario EL DIA, en la edición del 23 de marzo decía:

"Ayer se inauguró en Villa Colón el monumento levantado a la memoria de Francisco Vidiella. Con este motivo mucha gente acudió a la ceremonia, no sólo vecinos de aquel paraje, sino también de esta ciudad."

"En el acto de descorrerse el velo, el doctor Carlos M. de Pena pronunció un sentido discurso aplaudido por los concurrentes." Después de ese acto don Federico Vidiella invitó a los circunstantes a ver el funcionamiento de la nueva maquinaria y los métodos perfeccionados que **"hoy se emplean en la elaboración de vinos"**.

Por su parte EL SIGLO — edición del 24 de marzo de 1891, transcribió el discurso pronunciado por el señor Vidiella del cual extraigo los siguientes conceptos que señalan la preocupación por el mejoramiento de esa industria. Dijo así:

"Nada puede detener ya los progresos de la viticultura nacional; al período de incredulidades, de dudas, sucede el de la confianza plena, de los perfeccionamientos.

Llegaremos a producir mucho vino y también vinos especiales, porque no hay tierra en el mundo más aparente para el cultivo de la vid que la República del Uruguay.

Recién empezamos, puede decirse, pero empezamos con experiencia propia, las buenas prácticas y los conocimientos aprendidos en las escuelas europeas. Nuestro suelo, nuestro clima, nuestra actividad han de hacer el resto.

Tengo hoy una grande, inmensa satisfacción... la obra a la cual consagró mi padre toda la última savia de su vida, no ha muerto en mis manos, ni está ya en manos de nadie detener su camino."

*

Observar los símbolos que adornan nuestros lugares y sitios de esparcimiento, nos dan siempre la oportunidad de obtener una enseñanza al mostrarnos lo que nuestros antecesores fueron capaces de realizar en bien propio y en el ajeno.

El país debe mucho a estos pioneros del progreso nacional, porque radica en su esfuerzo, en su perseverancia y en la confianza en sus propias fuerzas, gran parte de nuestro bienestar.

Repitiendo lo que dijera Alberdi: **en el espíritu de progreso reside el modo de ser de Montevideo y de su población.**

---

1 Ing. PONCIANO S. TORRADO: El desarrollo edilicio de Montevideo. Revista Nacional.

2 JUAN BAUTISTA ALBERDI: Bases y Puntos de partida para la organización política de la República Argentina (1852).

3 Doctor JOSE M. FERNANDEZ SALDANHA: Biografías Uruguayas (1810-1940).

EL PRONOSTICO DEL TIEMPO EN EL FOLKLORE NACIONAL

por el Prof.
RICARDO VELASCO LOMBARDINI

MIL siglos han transcurrido probablemente desde la aparición del hombre por la escena de la tierra; y desde ese lejano día, lo vemos contemplar ensimismado el continuo cambio que presenta el espectáculo del cielo.

Escondido en su cueva el hombre primitivo aguardaba atento a los mandatos de un dios desconocido, que se mostraba hermoso y sereno primero, o se tornaba agitado y violento por momentos, y se desarrollaban en su mente desordenada complejos mitológicos que se traducirían en sentimientos religiosos primero, y en relatos de sabiduría después.

Y desde que el hombre ha cruzado por el teatro del mundo, ha encontrado en la observación del firmamento, tema de cantar o motivo de poesía.

Acostumbrado a la monotonía de la vida en su comarca, admiraba los complejos cambios de formas y colores que le presentaba el cielo a cada momento, y corrió apresurado a grabarlo en la roca dura, tal vez con la idea de que sus sucesores recogiesen algún día la experiencia obtenida, o quizá para descargar la emoción que tuvo al observar las maravillas de ese cielo.

La carrera incesante de los tiempos, nos traslada luego a los primeros capítulos de los anales de la civilización. El pensamiento humano envuelto en infinitos fenómenos psicológicos, creó para cumplir las necesidades de su mente, numerosas divinidades que le solucionasen satisfactoriamente las continuas interrogantes que en su alma se planteaban.

Es así, que desde los pueblos más primitivos, que por la corteza de este globo, tuvieron su existir, hubo siempre en sus habitantes, la veneración hacia un ídolo, que no representaba otra cosa, que el interrogante del enigma de los misterios celestes, esquematizado en formas terrenas.

Como el individuo que asistió al esplendor del imperio egipcio, adoró al dios Ra, navegando en sus dos embarcaciones, la diurna y la nocturna, era

para él, el soberano que regulaba la marcha del sol; o a Isis, la diosa de la luna.

En los Sumeros, a Anu, dios del cielo, a Sin de la luna, a Shanash dios del sol, y a Isthar que lo representaban en Venus. En los Arios de la India, Varuna y Dryaus Pitar soberanos del cielo, Nitra e Indra representantes solares.

Y como si esto fuera poco, acerquémonos a Grecia y nos encontraremos representadas en Zeus las cóleras del cielo en cuya mano derecha, le veremos acarreando con el rayo que es su arma predilecta. Y si por esta parte del planeta, fijamos nuestra vista, reconoceremos ni más ni menos a los mismos santos pero con otros trajes. En los mayas, a Itzama, dios celeste; a Kinich Kalmo (rostro de sol) y a Ixchel diosa de la luna. En los Aztecas, a Quetzacoatl, dios del cielo, a Tlaloc, representante de la lluvia y de las nubes. En los Incas, a Inti del sol y a Quilla de la luna.

En nuestro caso, el autor de la primera página de la leyenda debió ser el aborigen primitivo; pero escasamente informados y con los únicos documentos que nos dejó: la flecha, la boleadora o con algún hueso semicarcomido por los años, conocemos muy poco la vida de este ser. Recién cuando el español se asoma a contemplar el panorama rioplatense, comienzan a referirse los infatigables cambios que el tiempo muestra en nuestro cielo, a cada momento y que desde tiempos remotos pasaban sin fin.

Se pueblan entonces nuestros territorios con la llegada de los hispanos, aparece el gaucho, personaje legendario de trascendental importancia para el drama de la vida que se desarrolla en estas comarcas.

Cabalgando lejanías o morando su choza, siguió constantemente las alternativas de su clima local. Por las auroras o por las tardes por los crepúsculos o por las noches, vivían sus ojos igualmente recorriendo el ámbito espacio de las alturas. Día tras día, año tras año, al pasar de los tiempos, obtiene la experiencia necesaria para predecir el tiempo futuro y que luego, para recordarlo más prontamente, lo hace verso, inspiración de su poesía.

Y como ejemplo de esto, lo tendremos si consultásemos a algún viejo criollo, que nos dirá por ejemplo:

VIENTO DEL ESTE, AGUA COMO PESTE.

La gran cantidad de agua que traen las masas de aire que proceden del este, se debe a que ellas antes de penetrar en nuestro territorio, deben pasar sobre el océano donde se cargan de humedad.

LLUVIA DE LEVANTE, NO DEJA COSA DELANTE.

Este dicho es similar al anterior, pues levante es por donde sale el sol y se eleva en el cielo, es decir el este, y "que no deja cosa delante" por la intensidad de las lluvias.

NORTE DURO, PAMPERO SEGURO.

El viento norte continuado, trae consigo humedad e indica además la invasión de una perturbación atmosférica; que casi siempre se cierra con el pampero, viento que es llamado también "ESCOBA DE LOS MALOS TIEMPOS".

SI UN NORTE SE TE HA PERDIDO, POR EL SUR ANDA ESCONDIDO.

Se trata de lo mismo que el citado anteriormente.

EL CIELO BARRE EL PAMPERO, DESPUES DE ALGUN AGUACERO.

Lo que se decía anteriormente sobre "la escoba de los malos tiempos".

EL VIENTO PAMPERO ES, SECO COMO UN INGLES.

El viento pampero es el resultado de una corriente de aire que procede del

Océano Pacífico, que al no poder atravesar la cordillera de los Andes por la altura de sus montañas, se desvía hacia el sur en busca de menos elevaciones al mismo tiempo que va perdiendo su humedad debido a que la temperatura va descendiendo; llega a tal punto el desprendimiento acuoso que en zonas al sur de Chile llueve casi continuamente; luego atraviesa la cordillera al encontrar alturas menores, y penetra así en territorio Argentino atravesando la Pampa de donde proviene su nombre, se agrega a esto que La Pampa es un territorio sumamente seco, y la poca humedad que estas *masas* de aire traen al penetrar al territorio argentino estas extensiones sumamente secas las absorben; y es así *como llega a nosotros.*

A UN SUR JOVEN Y A UN NORTE VIEJO, NO LE FIES EL PELLEJO.

Aquí ese viejo criollo nos aconseja no fiarle el pellejo ante estos vientos, por las lluvias torrenciales que pueden originar; el "Norte viejo" por la cantidad de humedad que ha ido acumulando sobre nuestro territorio al soplar desde regiones cálidas y húmedas; a un sur joven pues es una corriente de aire que procede de regiones frías que puede producir una condensación de las masas más cálidas que se encuentran estacionados sobre nuestro territorio.

VIENTO SOLANO, AGUA EN LA MANO.

"Viento solano" es el que procede de donde nace el sol, es decir, el este.

AL VIENTO FUERTE EL FIN LE VINO, CON UN AGUACERO CORTO Y FINO.

CIELO EMPEDRADO, SUELO MOJADO.

Todo mal tiempo está formado por un conjunto de nubes, que se disponen en una forma característica rodeando a la depresión tormentosa, así avanza y así tendremos varios tipos de nubes antes que nos llegue la lluvia, al tipo de cielo citado en este dicho corresponden las nubes llamadas altos cumulus que son las que preceden a la lluvia. Tienen la forma de copos blancos colocados muy próximos.

CIELO HECHO A PANES, SI NO LLUEVE HOY LLUEVE MAÑANA.

Este dicho es similar al anterior.

CIELITO ABORREGADO, A LOS *TRES DIAS MOJADO.*

Se trata de otro tipo de cielo característico anunciador de mal tiempo, es otro de los centinelas avanzados de las lluvias, son las nubes llamadas cirruscúmulos que tienen el aspecto de pequeños copos de nubes situados a considerable altura.

CIELO MELLADO, AL OTRO DIA MOJADO.

CIELO JASPEADO, VIENTO AGARRADO.

NUBES BARBADAS, VIENTO A CARRETADAS.

Es el aspecto que presentan las nubes deflecadas por el viento de altura, que a breve plazo se hace sentir en la *superficie con toda intensidad.*

POR LAS NUBES COLA DE GATO, VIENTO A DARNOS UN MAL RATO.

NUBES BAJAS Y COMO HUMO, QUE MUCHA AGUA TRAE PRESUMO.

Esas nubes al presentarse así, "cola de gato" pensamos que se trate de la forma característica que toma en las primeras faces de la evolución de un tornado.

"*Nubes bajas y como humo*" *por* venir cargadas de mucha agua, pues son bajas, pesadas y formadas de pequeñísimas *gotas de agua.*

HORIZONTE CLARO Y RELAMPAGUEANTE, TIEMPO BUENO Y SOFOCANTE.

SI RELAMPAGUEA Y TRUENA, VIENTO HABRA POR DONDE SUENA.

NORTE CLARO, SUR OSCURO, AGUACERO SEGURO.

Los centros de perturbación entran en nuestro territorio por el sur o el suroeste, tales como centros ciclónicos provenientes del centro argentino, frentes fríos, etc., que traen consigo su sistema de nubes que al aparecer en el horizonte lo oscurecen.

AURORA RUBI, LLOVER LUEGO SIEMPRE VI.

AURORA RUBIA, VIENTO O LLUVIA.

Decía el Prof. Néstor Piriz en sus clases de meteorología, que el sol al salir y a la puesta realiza sobre la atmósfera local "una especie de radiografía" pues lo atraviesa los rayos de luz horizontalmente y con el pasaje en mayor o menor grado de los distintos rayos coloreados que forman la luz blanca y que tienen distinta penetración según el grado de humedad que presentan esas masas de aire nos anuncian su estado. Los rayos rojos tienen mayor penetración, mientras que los azules menos, siendo filtrados cuanto mayor es el grado de humedad.

ABRIL EL DE LAS AGUAS MIL.

AL PRINCIPIO O AL FIN ABRIL SUELE SER RUIN.

Estos aforismos se pueden confirmar con las estadísticas climatológicas; el Prof. José M. Bergeiro en un estudio realizado desde el observatorio del Prado del Servicio Meteorológico Nacional durante los años comprendidos entre 1901 a 1940 da a este mes la mayor cantidad de lluvia y uno de los valores más altos de días de lluvia medible. También el Prof. Luis Morandi en un trabajo de 54 años de observaciones en el Departamento de Montevideo, realizado entre los años 1886 a 1936 da como el mes de mayor registro pluviométrico al mes de abril.

AL QUINTO DIA VERAS DE QUE MES HABRAS.

Se suelen presentar los primeros días de cada mes con las características que ha de traer el resto de ese período.

DIA DE MUCHO, VISPERA DE NADA.

El tiempo acostumbra a compensarse, para mantenerse equilibrado; a un período lluvioso le va a seguir un período escaso.

TIEMPO QUE VIENE DESPACIO EN IRSE TAMBIEN ES REACIO.

Por lógica, algo que viene despacio es porque además de ser lento es muy extenso y demora para llegar a su centro, luego para salir demorará lo mismo. Corresponde al paso por la zona central de las grandes perturbaciones.

TIEMPO PRONTO EN DECLARARSE NO TARDARA EN AUSENTARSE.

En casos de pequeñas perturbaciones atmosféricas que irrumpen rápidamente y se van en la misma forma.

TIEMPO TRAS TIEMPO, Y AGUA TRAS VIENTO.

NEBLINA QUE AL ACLARAR, SE AMONTONA EN SITIO DADO.

EL VIENTO VIENE A ANUNCIAR, CIERTAMENTE DE AQUEL LADO:

NEBLINA TERCERA, SOL ESPERA.

DESPUES DE LLUVIA NEBLINA
HACIA BUEN TIEMPO CAMINA.

CON UN BUEN TIEMPO Y DESPEJADO
NEBLINA QUE AL LEVANTAR
DEJA AL CIELO ALGO NUBLADO
TRAE LO BUENO EN MALO A PARAR.

ESTRELLAS CON LUZ BRILLANTE
CAMBIA EL TIEMPO AL INSTANTE.

LUNA MERCULINA, DE AGUA O DE NEBLINA.

LUNA AMARILLENTA O ROJIZA, QUE LLOVERA PROFETIZA.

Dicen muchos viejos criollos que cuando llueve, estando la luna a punto de nacer, o cuando nace vuelve a llover o el tiempo se pone muy húmedo cada próximo cuarto de luna.

NOCHE DE INVIERNO COMO UN PRIMOR
DIA SIGUIENTE SIN SOL.
NOCHE DE INVIERNO SOMBRIA
NOS ANUNCIA UN BELLO DIA.

MUCHA LUZ Y POCOS TRUENOS,
AGUA TRAEN POR LO MENOS.

TRUENO NO REPETIDO NUNCA
BUEN TIEMPO HA TRAIDO.

NUNCA DIGAS QUE LLUEVE,
HASTA QUE TRUENE.

Las lluvias fuertes suelen comenzar con un *relámpago y el trueno* correspondiente dentro de la nube.

Debemos agregar a la lista, los proverbios referentes a observaciones en *animales, como por ejemplo:*

CUANDO LA PERDIZ CANTA Y
EL SOL SE NUBLA
DICEN LAS PUEBLERITAS AGUA
SEGURA.

CUANDO LA PERDIZ CANTA, NUBLADO VIENE
NO HAY MEJOR SEÑAL DE AGUA
QUE CUANDO LLUEVE.

SI ESTA EL LANAR MUY TEMPRANO
CON EL PEZCUEZO ESTIRADO
ANUNCIA QUE ESTA RODEADO
DE AGUACEROS DE VERANO.

CUANDO EL BUEY ROCIN RETOZA
ANUNCIA ANTE EL CORRAL
EN VERANO AGUACEROS
Y EN INVIERNO TEMPORAL.

GOLONDRINAS EN BAJO VUELO
ANUNCIA MOJADO EL SUELO.

ANIMALES PEREZOSOS
TIEMPO TORMENTOSO.

Son actitudes que pueden presentar, ante los cambios del tiempo debido quizá a una mayor sensibilidad que por un mayor contacto con el medio natural dan un mayor desarrollo de sus órganos sensitivos.

No solamente el paisano, se hizo astrónomo a fuerza de mirar el cielo; si corriésemos a orillas del mar, a nuestro paso un marino tal vez surgirá que sentado en un muelle la marcha cambiante del tiempo, quizá, también contará:

NUBES TENDIDAS MUY AZOTA-
DAS
BRISAS MUY FRESCAS A LA POR-
TADA.

NUBES BAJAS AL RASTREO
A TIERRA HACIENDO SU APEO
ES DE BUEN TIEMPO EL DESEO.

NUBES CON FRANJA O RIBETES
AFERRA BIEN LOS JUANETES.

Como este dicho tiene algunas palabras que son de la jerga marinera, para *el hombre de tierra debo informarle* que "afferra" quiene decir en*rrollar o guardar y* que "*juanetes*" son velas del palo mastelero.

SI LA LLUVIA PRECEDE AL VIENTO
*AFERRA PAVIO SIN PERDER MO*MENTO.

SI LA LLUVIA VIENE ANTES QUE EL VIENTO
ALISTA *DRIZAS SIN* PERDER MOMENTO
PERO SI EL VIENTO TE TOMO PRIMERO
IZA GAVIAS ARRIBA MARINERO.

SI LA LLUVIA PRECEDE AL VIENTO
¡OJO A LAS DRIZAS!
SI VIENE DESPUES DEL VIENTO
¡CAZA E IZA!

SI EL VIENTO VIENE PRIMERO,
LARGA EL TRAPO MARINERO.

AL TIEMPO QUE EL VIENTO SUR
ENTERAMENTE CALMO
Y UNA ESPECIE DE NEBLINA
A LEVANTAR EMPEZO.

SI EL VIENTO NORTE ES, BOTA
DE AGUA A LOS PIES.

MAR RIZADA CONTRA LA OLA
AL CONTRASTE EL VIENTO ROLA.

SI TE CALMA EL VENDAVAL
Y POR EL NORTE SE ROLA
NO AGUARDES MAS QUE MAL TIEMPO
CON EL AGUA HASTA LA GOLA.

MIRAGE A LA VISTA, ES QUE MAL TIEMPO SE ALISTA.

Mirage es la claridad de ver las cosas muy lejanas.

CIELO ROJO A LA ALBORADA
CUIDAD QUE EL TIEMPO SE ENFADA
CIELO ROJO VESPERTINO
LA ESPERANZA ES DEL MARINO.

ARREBOLES DE ORIENTE, AGUA AMANECIENTE
ARREBOLES DE TODOS LOS CABOS, TIEMPO DE LOS DIABLOS
ARREBOLES A LA MAÑANA, A LA NOCHE SON AGUA
ARREBOLES A LA NOCHE, A LA MAÑANA SON SOLES.

LUNA AL SALIR COLORADA
ANUNCIA QUE HABRA VENTADA.

SAN TELMO EN LA ARBOLADURA
MUCHO VIENTO Y MAR AUGURA
SAN TELMO EN CUBIERTA BRILLA
PUES CIERRA BIEN LA ESCOTILLA.

San Telmo son unas pequeñas chispas eléctricas que se escapan por las puntas en los días muy secos, cuando aumenta la tensión eléctrica del aire.

CUANDO OSCILA LENTAMENTE
ES QUE GRAN VIENTO PRESIENTE.
SI LENTAMENTE SE ELEVA
ES PORQUE EL VIENTO SE LLEVA.

Esto último es debido a observaciones realizadas en el barómetro, aparato destinado a medir la presión atmosférica y muy usado a bordo para determinar el estado del tiempo.

DELFINES QUE MUCHO SALTAN
VIENTO TRAEN Y CALMA ESPANTAN.

SI QUIERES MENTIR, SOLO TE FALTA PREDECIR.

Dado lo variable que es nuestro clima, por encontrarnos situados entre las masas de aire frías del polo y las cálidas del Ecuador es la nuestra una zona de mezcla y por lo tanto de inestabilidad y variabilidad, siendo por lo tanto muy difícil predecir.

Así hemos visto, la actuación de los personajes que se mueven por el dilatado espacio de esa novela; escribiendo en sus páginas inagotable poesía, a cada momento que elevan su vista hacia los espacios celestes, tachonados de estrellas o el infatigable andar de las nubes o el repentino pasar de la luna que caminaba detrás, y esas páginas son parte del folklore nacional.

Gran parte de los proverbios meteorológicos aquí expuestos, fueron recibidos hace años de los profesores José María Bergeiro y Néstor Piriz, iniciadores y propulsores en nuestro medio del estudio de este tema. Que estas letras sean un recuerdo y un homenaje a ellos por la obra científica, cultural y altamente patriótica que realizaron en vida como directivos a través de la ex Sociedad Meteorológica del Instituto de Estudios Superiores.

BIBLIOGRAFIA:

Los proverbios meteorológicos. Prof. José María Bergeiro. 1946.

El ruralismo frente al tiempo atmosférico. Prof. J. M. Bergeiro.

Contribución al mejor conocimiento del clima. Prof. J. M. Bergeiro. 1942.

Climatología agrícola. Prof. J. M. Bergeiro. 1937.

La influencia marítima en el clima del Uruguay. Prof. J. M. Bergeiro. 1951.

Las observaciones meteorológicas sin instrumentos. Prof. J. M. Bergeiro. 1947.

Síntesis de las características fundamentales del clima del Uruguay. Prof. Luis Morandi.

La circulación de la atmósfera en el hemisferio sur. 1943. Prof. Elsar S. Giuffra.

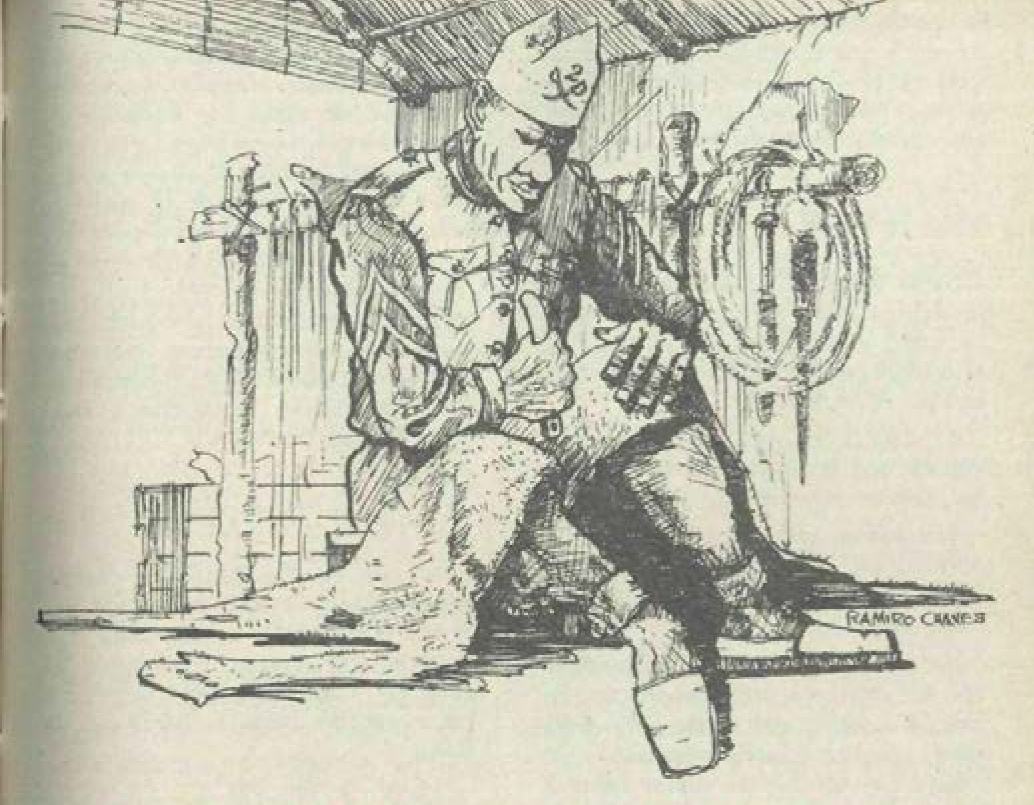
El niño y el tiempo atmosférico. Prof. José M. Bergeiro. 1950.

Tópicos meteorológicos de aplicación práctica. Prof. J. M. Bergeiro.

Manual del marinero de mar. Inspección General de la Marina. 1951.

La meteorología al servicio de la agricultura. Prof. J. M. Bergeiro. 1936.

Calendario climatológico para todo el Uruguay. Prof. J. M. Bergeiro. 1947.



EL GUASQUERO

por RAMIRO CHAVES

EL trabajo de trenzado no tiene fin, sentenció el sábado a mediodía el sargento Crisanto Andrada Clotilde Monzón, satisfecho de su obra. Acababa de aprontar un corredor largo, de vuelta y media, con fiador de bozal cocido para el juego de riendas dobles, a pedido del jefe.

—Aura a preparar la pechera de encuentro y las correas que van a la encimera y basta, no toco nunca más un cuero.

* * *

Crisanto había principiado a trenzar a los siete años, antes de tener fuerzas para cortar un tiento, en la época en que un cuero de vaca costaba seis reales.

—Una vida entre guascas no es para cualquiera, repetía — hay que tenerles afición. El trabajo encapricha, pero es reventador.

El artista y el artesano habían culminado su obra mucho tiempo atrás, cuando creó aquel rebenque con forma de puño, anillo en el dedo meñique y reloj pulsera, en finas tramas de choclo y acordeón, alternadas, del mango a la paletilla, con correones y costuras para sostener la sotera. Aho-

ra estaba resuelto a bajar a la Capital con la plata sudada de sus ahorros y su haber de sargento retirado, para explotar con manos ajenas el negocio que nunca supo aprovechar.

* * *

Había vivido intensamente la niñez junto a su padre, en aquel rancho enano, mal parado contra las barracas del arroyo Zapucay, en un ensanche del camino de la frontera.

Recordaba los veranos largos y ardientes que secaban a media mañana los cueros estaqueados al amanecer.

Trabajaban entonces su padre y él, de sol a sol, para cumplir con los "encargues" de don Leoncio Arbelo y del vasco Querejeta.

Al aclarar ya estaba el viejo Monzón en actividad. Sentado en una cabeza de vaca, casi a ras del suelo, entre mate y mate, comenzaba por lonjear a cuchillo los cueros peludos, antes que el mosquerío se le echara encima. Crisanto acometía los menesteres domésticos, "carregaba leña petiza", barría con su escoba de carqueja el piso de "cupí", luego estaqueaba y trenzaba.

Había comenzado por la trenza de tres, la de la mujer, la más antigua y hermosa, chata o en lomo de víbora, con tientos escogidos de las tiras del lomo, las mejores para construir lazos, riendas de domar y guachas de argolla cola de tatú. Marcado había nacido con el tatuaje de sus antepasados. Aquella casta cerril de manos rudas y diestras, que se fueron entumeciendo sobre cueros mojados, alentaba otra vez, con el impulso de la magia y el mito, en la terquedad pueril de Crisanto. Las yemas de sus dedos prolongaban de nuevo varias generaciones de guasqueros desconcertantemente vivas.

La trenza de la patria, de trece tientos: la chata de nueve: la de ocho, cuadrada o imitación patria: la de cuerdas corchadas, de cinco, de cuatro y de tres, la rústica, la del cordel del indio, la de todos los días, le dieron a Crisanto el entrelazamiento de su razón de ser. Riendas, cabezadas, sobeos, bozales, lazos, maneas de ocho y de argolla, maneas pampa, pretales, boleadoras, guachas, arreadores brasileños, rebenques, taleros cinchas, y correones fueron pasando de su fantasía simplemente ansiosa al repertorio renovado de una tradición.

* * *

Durante aquella famosa mortandad de ganado trabajaron ambos sin descanso, cuereando y estaqueando. Con la seca y el carbunclo les había llegado la prosperidad. Los cueros estirados cubrían hasta el borde del camino.

—Con lo que hay no paro hasta quién sabe cuándo, había calculado Crisanto.

Pero a su padre lo fulminó la hinchazón.

Allí quedaron los cueros tensos hasta que el comisario Pompilio les prendió fuegó junto con el rancho.

* * *

La vida del cuartel restañó, por fin, su inmensa soledad, una vida que "ya era tiempo de cambiar".

* * *

El toque de diana dominguera encontró como siempre al sargento Monzón, sentado en su banco petizo, rodeado de guascas, dispuesto a afeitar un cuero recién desollado.

RUBEN DARÍO Y EL URUGUAY

por MARTÍN C. MARTÍNEZ

HA muy poco tiempo, en el calendario de los fastos relevantes, Hispanoamérica celebró jubilosa, dos acontecimientos trascendentes. El 6 de febrero de 1966, se conmemoraron los 50 años de la muerte de Rubén Darío, y pocos meses después, el 18 de enero de 1967, el Centenario de su nacimiento.

Desde que la pluma del eminente Juan Valera, en las "Cartas Americanas" de "El Imparcial" de Madrid en 1888, se ocupara de Darío a raíz de la aparición de "Azul" en Valparaíso, verdaderas bibliotecas escribiéronse, analizando y estudiando la ciclópea labor renovadora del genial nicaragüense. Paul Groussac, Luis Berisso, José Enrique Rodó, Andrés González Blanco, Azorín, Torres Río-Seco, Francisco Contreras, Edwin K. Mapes, Alberto Ghiraldo, Arturo Marasso, y otros muchos, no menos relevantes que los citados, se ocuparon en sendos y documentados volúmenes, de la incidencia que en el idioma y en la sensibilidad española, produjo la obra inmarcesible del Maestro.

Diego Manuel Sequeira, dióse a estudiar su lejana juventud en las tierras centroamericanas. Raúl Silva Castro, siguió paso a paso sus escasos tres años de residente en Chile, en épocas de auroral juventud. Mapes y Marasso, registran el radiante triunfo de su período bonaerense. Edelberto Torres, se constituye en meticuloso biógrafo de una vida nómade. Pedro Salinas, fino poeta, rastrea en los trasfondos de la temática que guió y orientó su inmenso caudal poético. Y Alberto Ghiraldo, en 1932, nos abrió las puertas de su "Epistolario", hasta que, en 1956, poseedor al fin del archivo guardado celosamente por Francisca Sánchez, durante 40 años, Antonio Oliver Belmás, nos hizo la luz sobre los años europeos del magno poeta de la lengua castellana.

La influencia de Darío, es capital en el siglo XX. Tanto en las letras como en la sensibilidad y en el pensamiento hispanoamericano. Lógico, por tanto, el laborioso afán de críticos, ensayistas y estudiosos, por adentrarse en el reino interior de su creación poética.

Más, con la conmemoración de las fechas anotadas, en ocasión de las rememoraciones y festejos ocurridos, acreció sensiblemente la bibliografía Dariana. Todos los países hispanoamericanos los celebraron con particular júbilo. Una vez, un inquieto periodista europeo, preguntó a Darío, dónde se levantaría su primer monumento. Y Rubén contestó sin vacilar: "En Nicaragua". Y así fue. Su país. que titubeó y fue avaro para otorgarle funciones diplomáticas, en vida, lo transformó, como no podía ser de otro modo, en una especie de héroe nacional, a partir de la hora de su muerte. Al punto de que Germán Arciniegas, mira su estatua de Managua, y si no lo supiera, creería que es más un general que un poeta.

Pues bien; si en Managua surgió su primer monumento, en la hora del Centenario también fue su país natal, el más fastuoso celebrante. España, no le fue en zaga, celebrándose en el Teatro Real un magnífico homenaje presidido por el Jefe de Estado. La República Argentina, "la segunda patria" del poeta, inauguró sobre la Avenida del Libertador, en los jardines de la Plaza de Francia — lugar de ensueño — un magnífico monumento, simbolizado en Los Centauros. Los gobiernos y las Universidades de Chile, Colombia, Guatemala, Cuba, Puerto Rico, El Salvador, Honduras y Méjico, editaron sendos volúmenes, recogiendo prosas y versos del Maestro, relativos a sus respectivos países. Ecuador, en particular, por medio de su Asamblea Nacional Constituyente, libró un decreto homenajeando nacionalmente a ese hijo dilecto de América. Nicaragua, El Salvador, Guatemala, Panamá, Chile, Argentina, Brasil, Paraguay y Méjico realizaron emisiones postales conmemorativas del Centenario.

Nuestro país nada hizo. Se recordaron, sí, en 1952, los 40 años de su visita al Uruguay, ocurrida en julio de 1912, y en esa ocasión — la Junta Departamental celebró sesión en su honor; y se bautizó con su nombre una Plaza frente a la Rambla de Pocitos, donde desde entonces lució un monolito con la reproducción del soneto dedicado a nuestra ciudad.

Pero en ocasión del Centenario, sólo la prensa — Darío fue toda su vida periodista — recordó el hecho — y "La Mañana" en la pluma de Alfonso Llambías de Azevedo, tiró un suplemento especial.

Años después, procurando pagar esa deuda de silencio, Roberto Ibáñez publicó sus "Páginas desconocidas de Rubén Darío", con los artículos de "La Razón" de 1894 y algunos otros valiosos agregados, como la versión completa de las páginas autobiográficas de "Oro de Mallorca" escritas en "La Nación" a fines de 1913.

En ese entonces, concebimos la idea de compilar y ofrecer al lector uruguayo todo lo que en la prosa o el verso de Rubén Darío, tuviera relación con nuestro país. E incluso, sus relaciones epistolares o personales, con uruguayos, radicados dentro o fuera de nuestra patria.

El tema, naturalmente, excede las posibilidades y oportunidad de una publicación de esta naturaleza. Lo que no obsta, a que procuremos registrar las aristas más salientes, dejando los detalles para un trabajo más extenso.

JUAN ZORRILLA DE SAN MARTIN
(1855-1931)

Fué el primer uruguayo de importancia, que conoció y trató Rubén Darío. El nicaragüense fue designado por su gobierno para asistir a las fiestas españolas del 4º Centenario del Descubrimiento de América. Representó a nuestro país, Zorrilla de San Martín, y en una "Cabeza" publicada en la Re-

vista Mundial, Darío recuerda este hecho, sucedido veinte años atrás, y destaca, por sobre todo, la maravillosa condición de orador, del poeta uruguayo. Dice así: "Las delegaciones de "las repúblicas americanas, contaban "como era de razón, sobre todo las tro-"picales, con sujetos verbosos y hábi-"les para el discurso; pero en con-"junto, no podíamos presentar delante "de un Castelar, sino al delegado uru-"guayo, a la sazón Ministro de su país "ante Su Majestad Católica". Agrega Darío: — "Con Tabaré y con la Leyen-"da Patria — que celebraron poetas "como Olegario Andrade y autoridades "como Paul Groussac — se colocó Zo-"rrilla de San Martín en el escaso nú-"mero de los grandes líricos america-"nos".

A esta "Cabeza" de Mundial, escrita en 1913, es decir cuando Darío estaba en la cúspide de su gloria, y eran de vital importancia sus juicios, ha de interpretársele justa y cabalmente. Significa para el inspirado pero discutido bardo del "Tabaré", el espaldarazo de una pluma, entonces continental y hoy ya universal.

JULES LAFORGUE Y EL CONDE DE LAUTREAMONT

Estos dos poetas uruguayos, sólo por el nacimiento, lograron renombre en Francia. Al Conde de Lautreamont — Isidore Ducasse (1846-1870), — autor de "Les Chantes de Maldoror" le destinó Darío un estudio especial, aparecido en "La Nación" de Buenos Aires en 1894 e incluido luego en "Los Raros", compilación de trabajos críticos, publicados en 1896 en la misma ciudad.

Y a Jules Laforgue — (1860-1887) — hubo de incluirlo como "raro" en el mismo Libro, a juzgar por el artículo de Darío publicado en "La Razón" de Montevideo, en 1894, en el que dice "estar esperando un libro de Laforgue que no conoce — "Concile féerique" — para terminar su trabajo. A Laforgue, lo menciona, además, en "Dream", poesía compilada en "El Canto Errante" (Madrid 1907).

Debemos expresar, para ser justos, que estos dos autores, son "amores" de juventud de Darío. Posibilitaron el tesoro cultural y artístico que cristalizó en su perfecto estetismo. Después, ya maduro, muchos de estos "raros" desaparecieron de su biblioteca, y hasta de su recuerdo, puesto que no volverá a mencionarlos.

JOSE ENRIQUE RODO
(1875-1917)

Las relaciones entre el genial nicaragüense y el ilustre escritor uruguayo, merecen capítulo especial. Roberto Ledesma ("Genio y figura de Rubén Darío"), Alfonso Llambías y otros, le han destinado jugosos estudios e investigaciones. Espíritus magníficos pero distintos, con filosofías y costumbres contrapuestas, no estaban hechos, personalmente, el uno para el otro. Darío, bohemio, sensual, amante de los placeres de la vida. Rodó, lógico, razonador, sobrio, tímido. Pero en cambio, sus "obras", sí, admitían el contacto eterno. *"Prosas Profanas", evangelio* del Modernismo poético, ve la luz en Buenos Aires, a fines de 1896. Sobre la belleza de la forma, sobre la perfección del estilo, sobre la exquisitez de sus temas y motivos, sobre su maravilla estética, la historia ha producido ya su afirmativo veredicto. Pero en 1899, antes de alcanzar Darío la fama, Rodó, poseído por el encanto de aquellos versos, tuvo el coraje y la hidalguía de publicar en los opúsculos de "Vida Nueva" su magistral estudio sobre Rubén Darío. Vertió allí, Rodó, opiniones personales y vaticinios, que no llegaron a cumplirse, como aquello de "no

es el poeta de América", siendo luego que no fue sólo poeta de América, sino también, de España y de la latinidad (Cantos de Vida y Esperanza 1905). Pero es tal el manejo sutil del idioma, tan hondo y decantado el zumo cultural que como en efluvios surge de la pluma de Rodó, que todo su estudio constituyó un salmo, un cántico, que sino consagró, por lo menos coadyuvó a la consagración del gran poeta.

Ya con Darío residente en Europa, sale la segunda edición de "Prosas Profanas", editada por Garnier y con las Adiciones de 1901. Lleva como prólogo el maravilloso estudio de Rodó — pero en la edición original no aparece la firma de éste. — ¿Olvido? ¿Error de impresión? Labor para los investigadores... En 1908, en una nueva edición parisiense, por la viuda de Ch. Bouret, se corrige la omisión. Lo cierto es que este hecho, a nuestro juicio inintencional, produjo un distanciamiento entre estos grandes hombres, al grado que, en la extensa visita realizada por Darío a Montevideo, como Director de "Mundial", en el invierno de 1912, no hubo contacto personal entre ellos. En la crónica publicada por la Revista y a cargo de Javier Bueno, (Mundial, octubre 1912), no se menciona el nombre de Rodó entre los asistentes a los diversos actos, programados, ni parece existir contacto alguno entreambos. Por otra parte, sabemos por testigos presenciales consultados (Carlos Martínez Vigil, Eduardo Rodríguez Larreta, Dardo Regules y Vicente Salaverry) que Darío y Rodó no se vieron en esa oportunidad.

Según nuestros datos (Daniel y Carlos Martínez Vigil), Darío, en plena gloria de su estro, conoció a Rodó, a los hermanos Martínez Vigil y a Víctor Pérez Petit, es decir, toda la plana mayor de la Revista Nacional de Literatura y Ciencias Sociales, en Buenos Aires en 1897. Ya había aparecido "Prosas Profanas" y Darío ofreció a Daniel Martínez Vigil un ejemplar, dedicado, de este libro, que aún conservan sus familiares. Y para la Revista Nacional, les entregó unos versos "A una señorita limeña", que fueron publicados el 25/3/897 y que comienzan:

"Una caligrafía de Kalifa quisiera
para escribirte un verso melodioso que fuera
seda y oro de Oriente, y gracia y pompa de [Asia,
en honor de unos labios de Bagdad o Cir- [casia."

Recientemente, Roberto Ibáñez, sacó del olvido estos versos, incorporándolos a sus "Páginas desconocidas de Rubén Darío".

Abre la obra cumbre de Darío, Cantos de Vida y Esperanza (Madrid 1905), la famosa poesía:

"Yo soy aquél que ayer no más decía
el verso azul y la canción profana...".

que, según Andrés González Blanco y Ramiro de Maeztu, coevos del poeta, y el gran profesor mejicano Jaime Torres Bodet, en la actualidad, es uno de los veinte poemas más trascendentes del verso castellano. Pues bien, ese poema, con vocación y jerarquía de inmortalidad; esos versos que habrán de leerse en los siglos venideros como leemos ahora los de Manrique o los de Garcilaso, están dedicados a nuestro gran José Enrique Rodó. La enjundia casi sagrada del homenaje, ahorra todo comentario.

Años más tarde, Darío, Director de la famosa Revista "Mundial", que los hermanos uruguayos Alfredo y Armando Guido, editaban en París, le solicita a Rodó, su valiosa colaboración, y en el número extraordinario de Navidad — diciembre de 1911 — verdadera joya por la categoría de los redactores y la belleza de su impresión, aparece un espléndido "Retablo de Na-

vidad" con la firma de José Enrique Rodó. Y en la misma publicación, unos meses más tarde aparece la "Cabeza" de Rodó en la que Darío enfatiza su admiración, llamándolo "el pensador de nuestros nuevos tiempos".

OFRENDA RIMADA

Además del primer verso de "Cantos de Vida y Esperanza" que hemos mencionado, como dedicado a Rodó, en muchas oportunidades Darío celebró temas o destinó madrigales o postálicas o versos de homenaje a personalidades uruguayas.

En "Prosas Profanas" existe una composición "Alaba los ojos negros de Julia", a la que el poeta, al insertarla en su libro de 1896, quitó algunas estrofas. El poema fue publicado íntegro en mayo de 1895 en "La Nación", y allí aparece dedicado a una uruguaya. Se titula "En el álbum de la Srta. Julia Gari". No hemos podido identificar a la destinataria, que a la sazón, obviamente, residía en Buenos Aires, y de la cual Darío, en su "Autobiografía", intencionalmente, alega no recordar absolutamente nada, pero que, es muy posible, fuera también la inspiradora de "Margarita", y a la que frecuentó Darío en el Pueblo de San Martín, vecino, pero separado entonces, de la Capital Federal.

En el célebre poemario "Cantos de Vida y Esperanza", aparece un "Madrigal exaltado", el que comienza con las palabras bíblicas "Dies irae, Dies illa" y que concluye con esta ofrenda:

"Y el sol, sultán de orgullosas
rosas, dice a sus hermosas
cuando en primavera están:
Rosas, rosas, dadme rosas
para Adela Villagrán."

Y en la Antología de la obra dispersa, recopilada por Aguilar o por Afrodisio Aguado, fechado en 1902, en París, aparece otro poema dedicado a Esperanza Villagrán:

Esperanza, la hermana de las perlas más [finas,
la de armonioso nombre de virtud teologal,
mimada de las Gracias y las Musas divinas,
vuelve a buscar los rayos del vivo sol natal.

¡Esperanza! Que vuelvas como las golon- [drinas,
siempre llena del fuego de aquel sol inmortal.
Sed propicios, ¡oh vientos y deidades mari- [nas!
¡Devuélvenosla pronto, República Oriental!

¡Que vuelva, soberana,
la flor americana
junto a la flor de lis,
para dar todavía
más luz a esta alegría,
más encanto a París!

Adela y Esperanza Villagrán, eran hijas del general Villagrán, que a fines del siglo pasado y comienzos del presente, ejerció nuestra representación diplomática en París. Esperanza Villagrán, casó luego con Evaristo Ciganda, y en febrero de 1970, a edad muy avanzada falleció en Buenos Aires.

Un espíritu fino e inquieto por esta clase de preocupaciones, sin perjuicio de las que alienta por temas científicos o políticos, el Dr. Federico García Capurro, nos ha prometido el original de esta poesía, que debe conservar su señora madre doña Emma Capurro de García Lagos.

En el año 1906, se celebró en Río de Janeiro, la Tercera Conferencia Panamericana. Representaron a nuestro país en tan importante evento, Gonzalo Ramírez, Luis Melián Lafinur, Martín C. Martínez, Antonio María Rodríguez y Samuel Blixen. A Nicaragua, Luis F. Corea y Rubén Darío. En esa oportunidad, a una hija del Dr. Martín C. Martínez, María Josefina, le dedicó el poeta la hermosa sextina que luce el "encarte", la cuál ha permanecido has-

ta el momento inédita y desconocida, en posesión del hijo de la homenajeada, Dr. Martín Herrera Martínez:

"A la flor del Uruguay
lo más fino que en mí hay
lo más fresco que yo piense;
votos de dicha y amor
y el perfume de una flor
nicaragüense."

El verso ágil, espontáneo, improvisado, es contemporáneo de dos famosos: la discutida "Salutación al águila", leída por Darío a bordo del "Charleston", anclado en la Bahía de Río, y "Epístola a la señora de Lugones", ambos incorporados en 1907 a la edición madrileña de "El Canto Errante".

Oliver Belmás, estudioso del "Archivo" de Francisca Sánchez, con copiosa documentación, sigue casi paso a paso, los errares de Darío por la cálida capital carioca, en agosto de 1906. Y pone seriamente en duda, el controvertido capítulo de "La Condesa de Río Janeiro", al que se refiere Juan R. Avilés, en un artículo periodístico. Piensa Oliver en la "fabulación" de esta historia, y que resulta muy improbable viviese Darío tan distanciadamente de su compañero, el Ministro de Nicaragua en Washington, Luis F. Corea. No es esta oportunidad para detalles, pero de los testimonios de nuestros tres familiares, que lo conocieron y trataron en Río, surge en forma evidente el acierto de Oliver, y la casi segura inexistencia de la leyenda de "La Condesa de Río".

LA GIRA DE "MUNDIAL" EN 1912

Pese a sus cinco años continuos de residencia en Buenos Aires (1893-1898), Darío sólo conoció Montevideo en junio de 1912 en la gira programada a Latinoamérica por "Mundial". Por nuestro puerto pasó, sin descender, en 1898 y en 1906. En 1898 deja Buenos Aires hacia España y viaja en un vapor de las "Mensajerías Españolas" en el cual embarca en Montevideo, don Juan Roa, español radicado con comercio en Mercedes, quien realiza ese viaje en compañía de Darío. Por ese testigo, al cual hace referencia Darío en el primer capítulo de "España Contemporánea", sabemos que es inexacta la fecha 3 de diciembre relativa a este viaje, y que acierta Roberto Ibáñez, documentos a la vista, cuando la determina el día ocho. Roa embarcó en Montevideo el 9 y llegaron a Barcelona el 28 de diciembre.

El 28 de junio de 1912, en el vapor "Frisia" llega a nuestra ciudad la embajada de "Mundial" y "Elegancias". La componen Darío, Alfredo Guido, el cronista Javier Bueno y el fotógrafo Boyer. El número de octubre de 1912 de "Mundial" ofrece todos los detalles de su estada en nuestro país, que duró poco más de un mes y abarcó además de Montevideo a San José, Salto y Paysandú.

Merece recordarse la conferencia sobre Julio Herrera y Reissig, (1875-1910) diserta en el Teatro Solís. El autor de "Los Extasis de la Montaña", joven aún, había fallecido dos años antes. Y la palabra autorizada de Darío, Maestro de las juventudes de ambos mundos, fue pródiga y generosa, si que justa, para nuestro más grande poeta. Es preciso anotar, que no hubo otra relación entre los dos líricos, que esta conferencia del Solís. No hay notas, ni epístolas, por lo menos conocidas, que digan relación con alguna clase o modo de vinculación o comunicación.

En el Ateneo, presidido por el Dr. Julio Bastos, se realizó otro homenaje importante. El orador fue Ismael Cortinas, periodista y dramaturgo, quien recalcó la ciclópea obra reformadora y renovadora del nicaragüense, "comparables a la de Góngora o Gonzalo de Berceo". Después María Eugenia Vaz Ferreira, recitó su "Oda a la Palabra";



Este poema de RUBEN DARIO inédito y desconocido, fue dedicado por el poeta, a la Srta. MARIA JOSEFINA MARTINEZ, hija del Delegado del Uruguay a la Tercera Conferencia Panamericana de Río de Janeiro en 1906, Dr. MARTIN C. MARTINEZ. El inmortal nicaragüense, representó en esa ocasión a su país natal.

Rosario Pino declamó "Los intereses creados" de Jacinto Benavente, y el novel abogado, Eduardo Rodríguez Larreta, clausuró el acto con un bello discurso, anticipo de sus luego famosas piezas oratorias. Darío leyó en el Ateneo su soneto a Montevideo:

Montevideo, copa de plata,
llena de encantos y de primores,
Flor de ciudades, ciudad de flores,
de cielos mágicos y tierra grata.

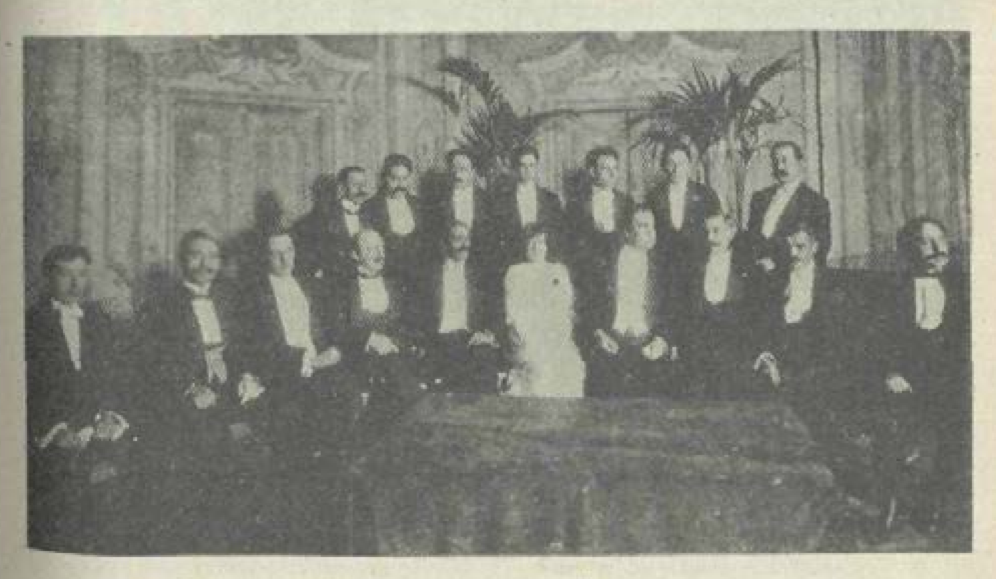
Tus bravos héroes la Historia acata.
Fervientes líricos dieron loores
a los centauros y a los pastores
cuyas proezas recuerda el Plata.

Y ese tesoro de ritmo y gracia,
rosas del pueblo o aristocracia
que en tus mujeres divinas veo,

¡Son con sus almas de poesía,
de tu corona la pedrería,
maravillosa Montevideo!

Y el último de los actos, tuvo lugar en el Teatro Urquiza (luego Sodre), el 27 de julio. Víctor Pérez Petit abrió el acto con vibrante discurso. José Pedro Segundo, recitó una hermosa poesía salutatoria. Luego, Horacio Dutra declamó "Margarita" y Guzmán Papini Zás, dijo su "Canto a Rubén Darío". Ricardo Sánchez leyó un verso de Delmira Agustini, dedicado a Darío; Berta Eirín, Alberto Schinca y Angel Falco con magníficos discursos y bellos poemas, cerraron un espectáculo que el Maestro, agradeció, con voz casi inaudible, pero plena de emoción y gratitud. Tanto fue el éxito, que Darío debió dictar otra conferencia sobre el tema "Poesía y Recuerdos" en la misma Sala.

Luego Darío partió a San José, donde el Dr. Giampietro lo hospedó en su hermosa "villa" y donde habló en el Teatro Macció, siendo presentado al público por Rafael Salguero. Días después, en Salto, disertó en el Teatro Larrañaga, cumpliendo con la presentación el Director del diario "La Tarde" de Salto, don Perfecto López Campaña, e inmediatamente estuvo Darío en Paysandú, realizando una conferencia en el Teatro Progreso de aquella localidad.



La Comisión del Homenaje a Rubén Darío en el Teatro Urquiza.

Así el 7 de agosto, terminó esta gira de Darío y de "Mundial" por el Uruguay, trasladándose a Buenos Aires en el vapor "Tritón". De esta estancia, amén del soneto a Montevideo, se han rescatado dos breves y circunstanciales poesías de álbum. Una, fechada en Salto el 31/7/912, que recoge Méndez Plancarte en la edición de Aguilar: "Las mujeres argentinas...". Y otra, exhumada por Ibáñez en la obra ya citada, realizada en el álbum de una señorita salteña y fechada el 4/8/912:

"Sé siempre dulce y buena
María Magdalena...".

DELMIRA AGUSTINI (1886-1914)

Pero tal vez, el episodio histórico-literario más trascendente de esta visita del poeta de "Azul" a Montevideo, tenga referencia con nuestra exquisita poetisa, Delmira Agustini.

Con el material epistolar hallado en el archivo de Francisca Sánchez, en Navalsáuz, hacia 1956, Antonio Oliver Belmás, primer Director del Seminario Archivo Rubén Darío de Madrid, compuso uno de los capítulos más interesantes de su gran obra "Este otro Rubén Darío". Ni de las investigaciones de Oliver, ni de la Crónica de "Mundial" surge cuando Darío conoció a Delmira. En el acto del "Urquiza", al que hemos aludido, Ricardo Sánchez recitó una poesía de Delmira Agustini, dedicada a Darío. Antes del viaje a Montevideo, no existía ni conocimiento ni amistad siquiera epistolar. Se conservan varias misivas de uno hacia el otro, una de ellas fechada en agosto, en el *Hotel "Royal"* de Buenos Aires, donde residió Darío luego de su visita al Uruguay, y firmada por "El Confesor". *En el álbum de Delmira, escribió* Darío, estas palabras que fueron prólogo de dos próximos libros de aquélla:



Banquete en la Parva Domus.

"De todas cuantas mujeres escriben "hoy en verso, ninguna ha impresio- "nado mi ánimo como Delmira Agusti- "ni, por su alma sin velos y su cora- "zón de flor. Es la primera vez que en "lengua castellana aparece un alma fe- "menina en el orgullo de la verdad de "su inocencia y de su amor, a no ser "Santa Teresa, en su exaltación divi- "na. Si esta niña bella continúa en la "lírica revelación, de su espíritu, como "hasta ahora, va a asombrar a nuestro "mundo de habla española. Cambiando "la frase de Shakespeare podía decirse "that is a woman", pues, por ser mu- "jer, dice cosas exquisitas que nunca "se han dicho. Sean con ella la gloria, "el amor y la felicidad".

De las cartas, de la interpretación de algunas palabras comunes a misivas y versos de Delmira, por ese entonces, parece entreverse que Darío impresionó en forma muy viva a la poetisa, que poco después contraería matrimonio con Enrique Job Reyes, de trágico y conocido desenlace.

A través de los recuerdos de don Dardo Regules, entonces flamante abogado, esa impresión fue recíproca. Delmira tenía el "élan" vital propio de sus veintiséis años. Darío, de vida intensa precoz y agitada, iba ya camino de los cuarenta y seis. Demasiados problemas tenía el errante nicaragüense, para el cual se iniciaba el derrumbe físico y moral que cuatro años después, en León, lo transportaría a la inmortalidad. Tan es así que no pudo llegar a Chile, retornando enfermo, a reponerse en Mallorca.

Su actitud fue, lógicamente, de serena calma, pero muy a su pesar, puesto que más de una vez a Regules lo consultó sobre su divorcio y le confió su particular devoción por Delmira. Sin tener noticia de este valioso testimonio, las alumnas del Curso del Seminario de Madrid, consultadas por Oliver, opinaron mayoritariamente que Delmira se enamoró locamente de Rubén. Y el propio literato madrileño, más cauteloso, afirma: "Yo no diría tanto, "quizá. Pero lo que sí sostengo es que "si Darío hubiese adoptado otra acti- "tud, el contenido amor de Delmira ha- "bría abierto en llamas para el gran "poeta...".

Para terminar, queremos dejar constancia de que ni Raúl Montero Bustamante, prologuista de la edición oficial de Obras Completas de Delmira Agustini (Montevideo 1940), ni Ofelia Machado de Benvenuto (Delmira Agustino, 1944), ni Manuel Alvar, catedrático de Granada (La Poesía de Delmira Agustini), conocieron el material epistolar rescatado de las sierras de Avila, por Oliver y su esposa Carmen Conde, quien fue la primera en difundirlo en los "Cuadernos de Cultura" de París, en 1958.

EUGENIO GARZON (1849-1940)

Este distinguido escritor y periodista uruguayo, radicado por muchos años en Europa, que conllevó con honra y gallardía, el ilustre nombre de su padre, fue particular amigo de Rubén Darío, por los años de la aparición de "Mundial" en París. En 1912 el trato se hace muy frecuente. Está presente en el banquete del café "Riche" que es la despedida parisiense a Darío, antes de su viaje a América. Cuando el gobierno francés condecora a Garzón con la Legión de Honor, Darío rima su homenaje:

"Estos versos amables van,
por quien América se tasa
noblemente en la noble casa
de Calmette y Villemessant.

Bella tarea y bello afán
por quien ha sido un gran señor,
conservando nuestro esplendor
y haciéndonos la vida grata:

¡Para el Mosquetero del Plata
bien viene la Legión de Honor!

Y con acierto y maravilloso don de síntesis, afirma luego:

Hijo de aquel prócer de gesta
que le dejó, con su apellido,
mayor título que ha tenido
rey de fuerza o persona honesta;
merece que esté ahora, en esta
hora de claridad y amor,
quien le repita al triunfador,
con rima que le sea grata:
¡Para el Mosquetero del Plata
bien viene la Legión de Honor¡

para concluir con un "Envío", muy del gusto del Darío de ese período:

"Príncipe, ahora nos delata
"un antigüo y sincero amor.
"Para el Mosquetero del Plata
"bien viene la Legión de Honor."

Al primer uruguayo que llegó a la redacción de " Le Figaro", y a raíz de su libro sobre "Jean Orth", le destinó Darío dos enjundiosos trabajos. Uno en "Letras" (París 1912), y otro en "Todo al Vuelo", integrando la serie "Films de París"; y en la revista "Mundial" publica una "Cabeza" encomiástica y laudatoria, para el diplomático y escritor que tanta buena propaganda hizo en Europa, por nuestra cultura y civilización.

En su mocedad bonaerense, Darío hizo particular y permanente amistad con otro uruguayo, Julio Piquet, secretario de redacción de "La Nación". A él le dedicó el poema "Año Nuevo" de "Prosas Profanas" y muchos años más tarde, en París, lo recuerda en versos autobiográficos muy conocidos:

"Mi culto culinario que
"hacía la vida más bella
"oh! tortilla de ostras aquella
"que me revelara Piquet!".

Hacia 1913, Piquet representa a "La Nación" en París. A él acude muchas veces Darío, errante, bohemio y necesitado. El epistolario entreambos es frondcso y muy rico. Hay una epistola dramática fechada en Valldemosa el 29/11/913 en que le escribe Darío: "...Todo el mundo tiene una patria, una familia, un pariente, algo que le toque de cerca y que le consuele. Yo, nada".

Con los hermanos Alfredo y Armando Guido, fuertes empresarios uruguayos, integró como Director la empresa de "Mundial" y "Elegancias". Aunque la relación tuvo momentos muy críticos, la significó al gran poeta una tribuna formidable para el ejercicio poco menos que pontifical de su maestrazgo. A Margarita M. Guido, hija de Alfredo, le dedicó "La Rosa Niña" aparecido en "Mundial" e incorporado luego al "Canto a la Argentina y otros poemas".

Al pacificador y conciliador, José Pedro Ramírez, le destinó bellas páginas en magnífico estilo, hoy prácticamente desconocidas. A Carlos Reyles le dedicó un artículo en "La Nación" que recoge Afrodisio Aguado entre varias "Semblanzas Americanas". Y queda por fin, la mención de Alvaro Armando Vasseur literariamente "Américo Llanos", con quien Darío hizo gran amistad en su estancia en Buenos Aires, y a quien recuerda en su "Autobiografía" (Caras y Caretas 1912) y en sus "Versos de Año Nuevo": "...y hubo un esotérico Américo...". Luego en España, donde Vasseur ofició de Cónsul en San Sebastián, prosiguió esta amistad rioplatense.

Hemos dejado para el final dos importantes trabajos del Poeta, por su relación especialísima con nuestra patria. Uno fechado el 25 de agosto de 1894, con el título "El" y referido a



En el foyer del Teatro Solís. Después de la Conferencia de Rubén Darío.

José Gervasio Artigas, fue publicado en el diario "La Razón" que dirigía en Montevideo el Dr. Carlos María Ramírez. Lo reprodujo, en opúsculo el Ministerio de Instrucción Pública, en 1964, en ocasión del 2º Centenario del nacimiento del fundador de la nacionalidad. Y en su trabajo ya citado, "Páginas Desconocidas", lo retranscribe en su integridad, Roberto Ibáñez. Darío tuvo amistad en Buenos Aires con Víctor Arreguine. De "colega y amigo entrañable" lo califica Alberto Ghiraldo. Su "Historia del Uruguay", según todo hace suponer, leída por Darío, le suministró la noticia histórica, para su trabajo.

Lo demás lo hizo, vertiginosamente, el poeta, con la rapidez mental y la imaginación portentosa propia de la genialidad. Dice Ibáñez: "Desde luego es incalculable la distancia que media entre la materia originaria de didáctica finalidad, aunque nunca exenta de calor, y el tenso cántico en ella nutrido. La humilde prosa del uno, se transfigura increíblemente en las manos del otro. Porque Darío no procedió como juglar. Obró como poeta. Con adivinatoria lucidez".

No es posible la total reproducción. Transcribiremos sólo el comienzo: "Aprendió de los vientos del campo, "de la enseñanza de la naturaleza, la "justa libertad. Su alma se nutrió de "luz libre; su corazón de nobleza; su "brazo de fuerza. Supo lo que es el "triunfo del esfuerzo propio, en su ju-"ventud, y el trabajo, bienhechor mar-"tillo de la vida, le forjó una coraza "para las luchas y empresas que ha-"bían de venir.

"Vieron, en sus primeros ensueños "de gloria, sus ojos celestes, la visión "de una Patria grande y bella, coro-"nada de laureles. Tenía la cabellera "luenga y heroica, fuerte barba deco-"rativa, alta talla de guerrero. Era "más bien melancólico que risueño; el "cristal no humillaba a su conciencia "en limpidez, y si el acero es malea-"ble, aquel carácter no lo era."

"Amábale el pueblo campesino, el "gaucho. Marcial, era galante, y no

"pudo quejarse del amor. La mujer que "le adora, se vuelve loca de celos, loca "de amor por él.

"En los campos, combatió a los bandoleros que eran terror de las estan"cias; supo el inglés lo que podía su "brazo; era el predestinado para las "hermosas victorias; cuando llegó el "momento señalado por Dios para la "salvación del hogar oriental, él estu"vo listo para la campaña. Sus herma"nos de América son Bolivar, San Mar"tín, Sucre; y allá, muy lejos, le salu"dan Hidalgo y Morazán".

Y así, se refiere el poeta, al episodio militar del 18 de mayo de 1811: "En "un día de sol y azul, "el 18 de mayo "de 1811 apareció en el Uruguay des"pejado y hermoso" — dice un histo"riador — Valdenegro se siente más "poeta que nunca. Siente, el bizarro "cancionero de la guerra, como que su "pecho se hincha de rimas; su pegaso, "como el caballo del libro de Job, re"lincha con ansias de combate. Es el día "de Piedras".

Y agrega, después: "Tembló el suelo "al galope de las caballerías. ¡Adelan"te! ¡Tus tres pobres cañones, tienen "ya compañeros, lírico y fogoso Valde"negro! Es el día de Piedras. Se escu"cha en las filas combatientes el cla"mor de la furia y de la muerte. Com"bate con el ímpetu de su raza y con "su bravura legendaria, la gente espa"ñola. Los uruguayos que proclaman "la libertad, y se desangran por la pa"tria van con tanto ímpetu, fe y vida, "que ya Posadas se muerde los puños, "abatido; ya los jinetes orientales de"tienen el paso porque él lo ordena. "Valdenegro siente unas alas que al "pasar rozan su frente; cree que son "de una musa que pasa: es la Victoria".

Bellos conceptos, expuestos por un redactor de "La Nación" y de "Tribuna", los diarios de Mitre y de Vedia, en tiempos en que aún el unitarismo porteño absorbente, discutía la figura del prócer.

El otro artículo al que queremos referir, se titula "República Oriental del Uruguay" y vio la luz en "Mundial". Comenta los trabajos de Félix de Azara, el libro "El Uruguay a través de un siglo" que Carlos María Maeso publicara en 1910, la reforma vareliana, las riquezas agropecuarias y comerciales, y la obra de Rodó y de Zorrilla. Expresa: "He allí una tierra amable, fe"raz, con el encanto pintoresco de Amé"rica, sin muchos de los inconvenien"tes de otras regiones, y en donde los "habitantes, con un afán continuo des"de la consecusión de su independen"cia, han procurado, en las disciplinas "de la paz, y aún a través de las bregas "de las revoluciones constituirse una "patria digna de haber realizado, según "la palabra de Anatole France, 'un tipo "superior de civilizacion". Y concluye este encomiástico trabajo: " En resu"men la República O. del Uruguay, es "uno de los países que con mayor com"placencia puede la América Latina "presentar ante los ojos del mundo ci"vilizado, y uno de los más apropiados "refugios para los ejércitos de inmi"grantes que a nuestro continente va"yan en busca de labor y bienestar".

EPILOGO

Como surge de las apuntaciones procedentes, fue copiosa y trascendente la relación de Darío con nuestros temas, y con nuestras personalidades políticas, científicas y literarias. Merecedoras por cierto, de una recordación y de una compilación, en la hora de su centenario, y que avalan la grandeza cultural y la civilización de una nación geográficamente pequeña.

Sirvan ellas de aporte y estímulo, para futuros trabajos de investigación histórico-literaria y para saldar la deuda de silencio con un americano de la enjundia y universalidad de Rubén Darío.

ESTUFAS A LEÑA

PARA CAMPAÑA Y PLAYA

por el Ing.
JUAN ANTONIO RODRÍGUEZ

EL descubrimiento del fuego, supone la primigenia expresión o salto hacia el devenir de la especie humana, que con ello inicia su progresiva emancipación del período de irracionalidad; por lo demás es la demostración palmaria de su evolutiva inteligencia, ya que en la tierra aún, no existe otro ser capaz de producir lumbre.

La actual estufa a fuego abierto a leña, al igual que el primitivo fogón, de las profundidades de la prehistoria, continúa siendo el motivo de reunión de humanos, quienes encuentran a más del indispensable calor, la visión hechicera de la ondulante y chisporrera llama.

Se creyó hace pocos años, que los modernos medios de calefacción harían desaparecer definitivamente las chimeneas de los ambientes interiores; y en efecto numerosos inmuebles se construyeron proscribiendo este implemento por considerarlo inútil.

Pero los habitantes de estas nuevas construcciones, rápidamente percibieron, que si bien estaban dotados de un mejor confort, en cambio carecían del encanto intrínseco que se desprende de la vista del fuego.

Y en estos momentos y en todos los estratos socio-económicos se acrecienta la demanda por la estufa a fuego directo, que al decir hiperbólico de un consagrado poeta nativo, * cuyos antecesores oriundos del Rincón de los Camilos, en el legendario pago del Río Yi, expresaba "...es el paradigma telúrico del ancestral altar consagrado al fuego, ya que prosigue escenificando la quinta esencia de la íntima vida en familia".

Y por estas razones, como asimismo a fin de responder al acrecentado requerimiento de los lectores del anuario del Banco de Seguros, quienes permanentemente formulan ampliación de datos y otros detalles técnicos sobre **"Estufas y Chimeneas"**, es que hemos vuelto a desarrollar el tema, expresándolo con el mayor graficismo posible, dando a conocer algunos nuevos pormenores constructivos y ornamentales, para adecuar también, estos caloríferos a la zona playera del Uruguay.

En este tema o artículo de divulgación, hemos estudiado **tres tipos de es-**

---
* C. B. S.


ESTUFA COMUN

ESTUFA COMUN

Conducto de humo

0.35

Cámara de humo

Registro

Agujero para la limpieza del estante de hollín

0.15

0.80

Ladrillos refractarios

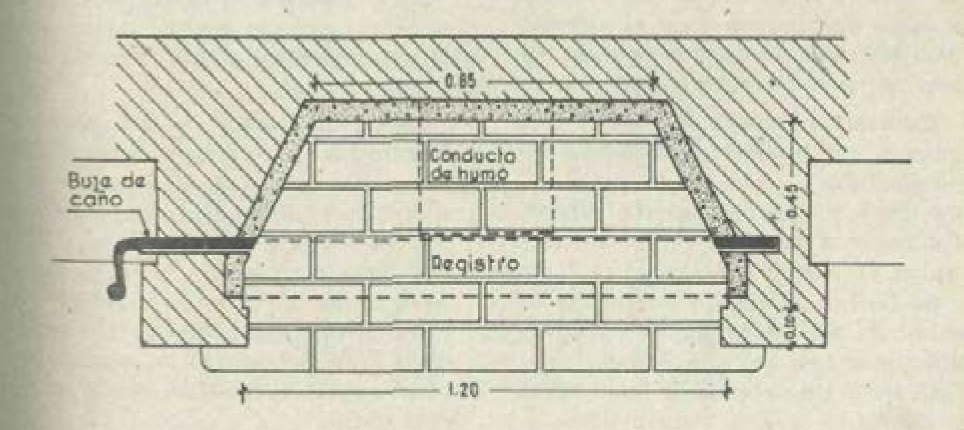
0.05

0.10

ϕ 10mm. c/15 cms.

CORTE

PLANTA



tufas: **la primera**, diríamos la común o *clásica, se adapta a todos los ambientes*: **la segunda** construida en un ángulo de la pieza busca adecuado aprovechamiento *del espacio en aposentos* reducidos o difíciles; y la **tercera** estufa, con cámara calefactora y campana *radiante armoniza y reúne* las principales premisas técnicas de termodinámica, con cierta espectacularidad decorativa apta para interiores.

ESTUFA COMUN

Materiales. — Serán de primera calidad, buscando preferentemente aquellos *que caracterizan la región:* granitos, dolomitas, piedras lajas, etc., y como complemento decorativo se podrán utilizar cantos rodados policromados, piedras de indio, ornitolitos, amatistas, cuarzos, ágatas, etc., todo lo cual le imprime elegante rusticidad no exenta de sugerencias propias del ambiente rural o costero.

Hogar. — *Se efectuará en ladrillo* refractario, que a más de su durabilidad irradia mejor el calor.

Las juntas se sellarán con material común o con tierra refractaria.

Estante de hollín. — Se realizará en hormigón moldeado; del centro de la concavidad, saldrá en declive un caño de hierro galvanizado de 1/2 a 3/4 de pulgada que drenará hacia el exterior, para los casos que el conducto de humos no tenga sombrerete.

Conducto y cámara de humo. — Se buscará que presenten sus superficies bien pulidas, a fin de evitar que el humo, por adherencia salga con dificultad hacia la intemperie. Deben construirse en ladrillo revocado.

Se facilita el alisado interior de la chimenea si al momento de construir, utilizamos una caja de madera cepillada de 70 cm de largo, de igual forma y dimensión que la sección del conducto de humo, sea éste rectangular o *cilíndrico.*

Esta madera o cofre trabaja como macho guía, e irá subiendo a medida *que se eleva la chimenea.*

Reglas y medidas. — Las estufas deben reunir por lo menos tres condiciones para que funcionen correctamente:

a) Buena combustión.

b) Máxima irradiación de calor.

c) Fácil eliminación de los gases de combustión.

Es conveniente que el ancho de la boca del hogar sea 1/5 a 1/6 mayor que la altura del mismo. Eso no rige para estufas pequeñas cuya boca podrá ser cuadrada.

Máxima radiación de calor hacia el exterior. — Se logra dando a las paredes laterales del hogar, que se mantienen verticales, una dirección oblicua de 30º aproximadamente, hasta tocar la línea de pared posterior o fondo de la estufa.

La pared posterior se levantará vertical hasta una altura equivalente a un tercio (1/3) del alto de la boca. A partir de esa altura, la pared posterior se inclinará hacia adelante, o sea hacia el frente, formando con la vertical un ángulo aproximado a los 30º, y seguirá hasta sobrepasar 10 a 15 cm el nivel del dintel de la boca del hogar.

En esta forma, el calor desprendido se refleja hacia el interior del ambiente, evitándose que se pierda por el conducto del humo.

Fácil eliminación de los gases de combustión. — Se obtiene dotando a la estufa de una garganta larga y estrecha, sobre el dintel del hogar, y de una cámara de humo con estante de hollín.

El área o superficie de la garganta no será inferior a la del conducto de humo y su longitud será igual al ancho de la boca del hogar, no teniendo en ningún caso, una sección menor de 10 centímetros.

CONDUCTO DE HUMO
Area nunca menor a 1/12 del área de la boca del hogar.-

CAMARA DE HUMO
revocada con portland alisado.-

Angulo de 30º

ALTO

ANCHO

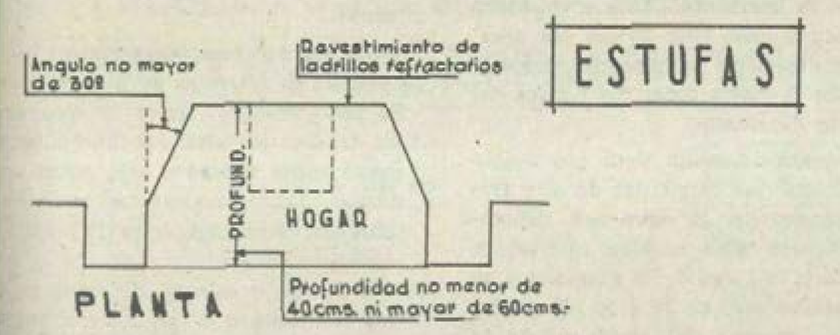
ALZADO

GARGANTA
Ancho mínimo: 10cms.
Ancho máximo: 14cms.
Area nunca inferior a la del conducto de humo.-

Angulo no mayor de 30º

1/3 de la altura de la boca del hogar

CORTE



RELACIONES ENTRE LAS DIMENSIONES DEL HOGAR Y EL CONDUCTO DE HUMO

HOGAR			CONDUCTO	
ANCHO	ALTO	PROFUN.	REDONDO	RECTANGULAR
0.70	0.60	0.40	ø 0.25	0.21 x 0.21
0.75	0.70	0.40	ø 0.30	0.21 x 0.33
0.80	0.70	0.40	ø 0.30	0.21 x 0.33
0.80	0.75	0.45	ø 0.30	0.21 x 0.33
0.85	0.75	0.40	ø 0.30	0.21 x 0.33
0.85	0.75	0.45	ø 0.30	0.21 x 0.33
0.90	0.75	0.45	ø 0.38	0.33 x 0.33
1.05	0.80	0.45	ø 0.38	0.33 x 0.33
1.20	0.80	0.45	ø 0.38	0.33 x 0.33

En la garganta y ocupando toda la superficie se coloca una lámina de hierro que constituye el **registro.** Esta chapa de hierro de 3 a 4 mm de espesor se sujeta por intermedio de tornillos de cabeza redonda al eje-palanca. Este constituye una barra de hierro redondo de 15 mm que descansa en dos trozos de caño de hierro (bujes) ubicados en sus extremos para facilitar el giro del registro.

Tanto la chapa como el eje pueden desarmarse.

El registro permite variar las dimensiones de la garganta regulando el tiraje y consumo de combustible. La palanca o manivela forma parte del eje, se controla desde el exterior de la estufa, y cuenta con un cricket o clavija que la fija en el lugar adecuado.

La cámara de humos. — Se construye con las paredes laterales inclinadas hacia adentro, formando un ángulo de 60º con la horizontal. Esta inclinación comienza a unos 10 ó 20 cm por encima del dintel de la boca del hogar y se prolonga hasta tocar los bordes del conducto de humo.

El estante de hollín tiene por objeto impedir que las corrientes de aire frío al descender por la chimenea, dificulten el tiraje. Este escalón interior se extiende a lo largo de la garganta y su profundidad será de 10 a 20 cm mayor que el diámetro del conducto de la chimenea.

Repetimos: el área del conducto no será en ningún caso inferior a un décimo de la superficie de la boca de la *estufa.*

El conducto se elevará verticalmente; en todos los casos, el eje del hogar debe coincidir con el eje de la cámara de humos. La terminación superior del conducto debe sobrepasar en unos 70 cm la cumbrera más alta del techo, para evitar que remolinos de viento desciendan por la chimenea. No es necesario la construcción del sombrero en la chimenea. La base o cimiento de estas estufas estará formada por una planchadita de unos 10 cm de espesor de hormigón armado, llevando varillas de 8 mm en malla de 15 cm de lado.

Las prescripciones constructivas generales, indicadas para una estufa común, son totalmente aplicables a la Estufa en Angulo.

Pero por carecer el ángulo de un ambiente, de la suficiente superficie *para el más fácil desarrollo constructivo,* debemos sopesar minuciosamente algunos detalles de albañilería particulares a cada caso, al realizar la estufa.

Registro de tiro. — Si el formato de la estufa, impidiera accionar el registro por una manivela lateral, aquél podrá ser regulado por un dispositivo frontal.

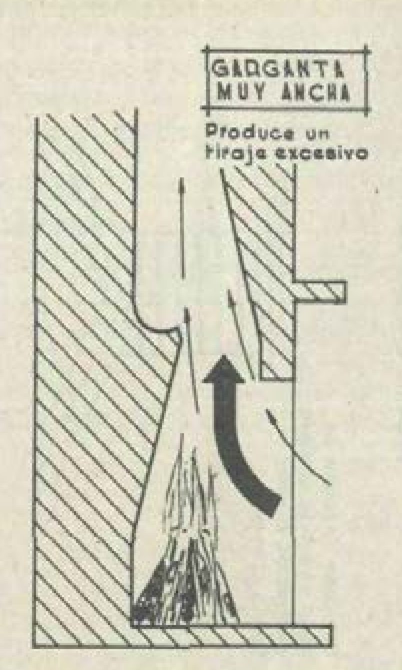
Accesorios complementarios. — La hornalla de barrotes de hierro, a veces llamado brasero, sobre la que arden los trozos de leña, comúnmente descansa sobre cuatro o seis patas según dibujo. Tradicionalmente también se usan alargados caballetes de metal, llamados morrillos.

El frente o cabezal de éstos se realiza en bronce o en hierro forjado, cumpliendo a más de soporte, una finalidad decorativa.

Frente a uno de los pilares de la estufa tendremos juego de utensilios con su respectiva percha, en bronce o hie*rro, compuesto de tenaza, atizador,* pala y cepillo.

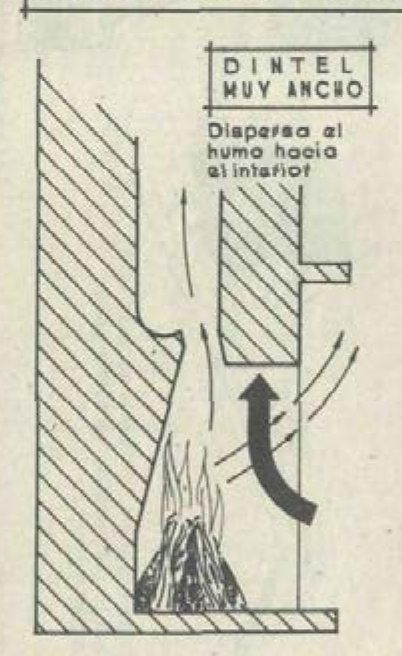
Además es práctico disponer de un cofre para leña, o en su defecto realizar al costado de la estufa un nicho o cavidad con capacidad para almacenar astillas para dos o tres días.

En campaña es dable observar algunos adminículos accesorios, que insta-

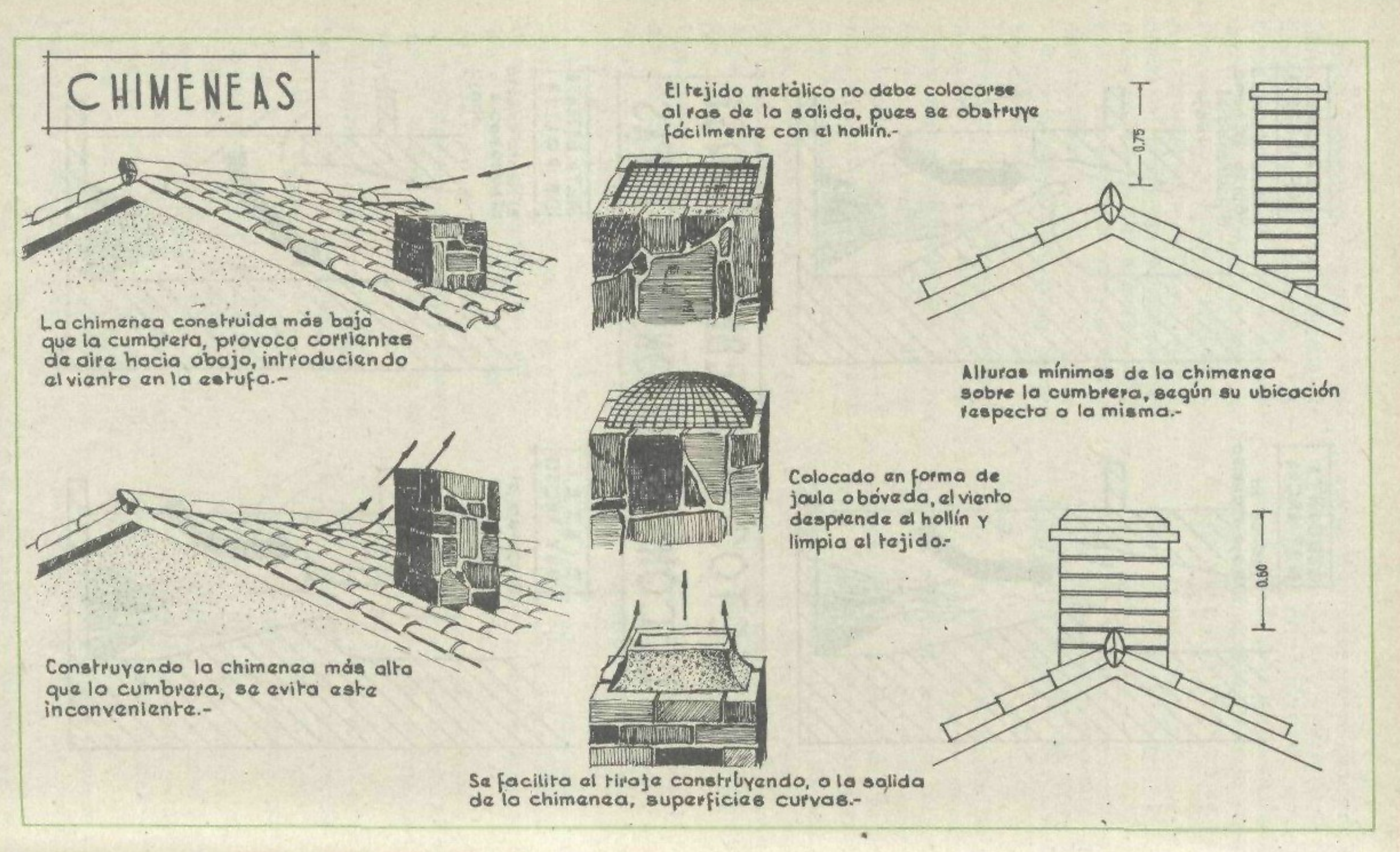




DEFECTOS QUE DEBEN EVITARSE EN LA CONSTRUCCION DE ESTUFAS






CHIMENEAS
La chimenea construida más baja que la cumbrera, provoca corrientes de aire hacia abajo, introduciendo el viento en la estufa.-
Construyendo la chimenea más alta que la cumbrera, se evita este inconveniente.-
El tejido metálico no debe colocarse al ras de la salida, pues se obstruye fácilmente con el hollín.-
Colocado en forma de jaula o bóveda, el viento desprende el hollín y limpia el tejido.-
Se facilita el tiraje construyendo, a la salida de la chimenea, superficies curvas.-
0.75
Alturas mínimas de la chimenea sobre la cumbrera, según su ubicación respecto a la misma.-
0.60

lados dentro del hogar de la estufa, permiten calentar la pava para cebar el mate, y asimismo asar algún churrasquito a la madrugada, como también arrimar un choricito criollo a la hora del copetín.

Conservación. — La limpieza es tarea importante en la conservación de las estufas. La presencia de hollín en las cámaras de gases y en el conducto hacen lentas la salida del humo y dificulta el tiro.

Si es posible, el estante de la cámara dispondrá de una pequeña ventanilla de metal que mire al exterior de la casa y posibilite la extracción de los residuos.

Cuadro de relación entre las medidas del hogar y el cañón de la chimenea

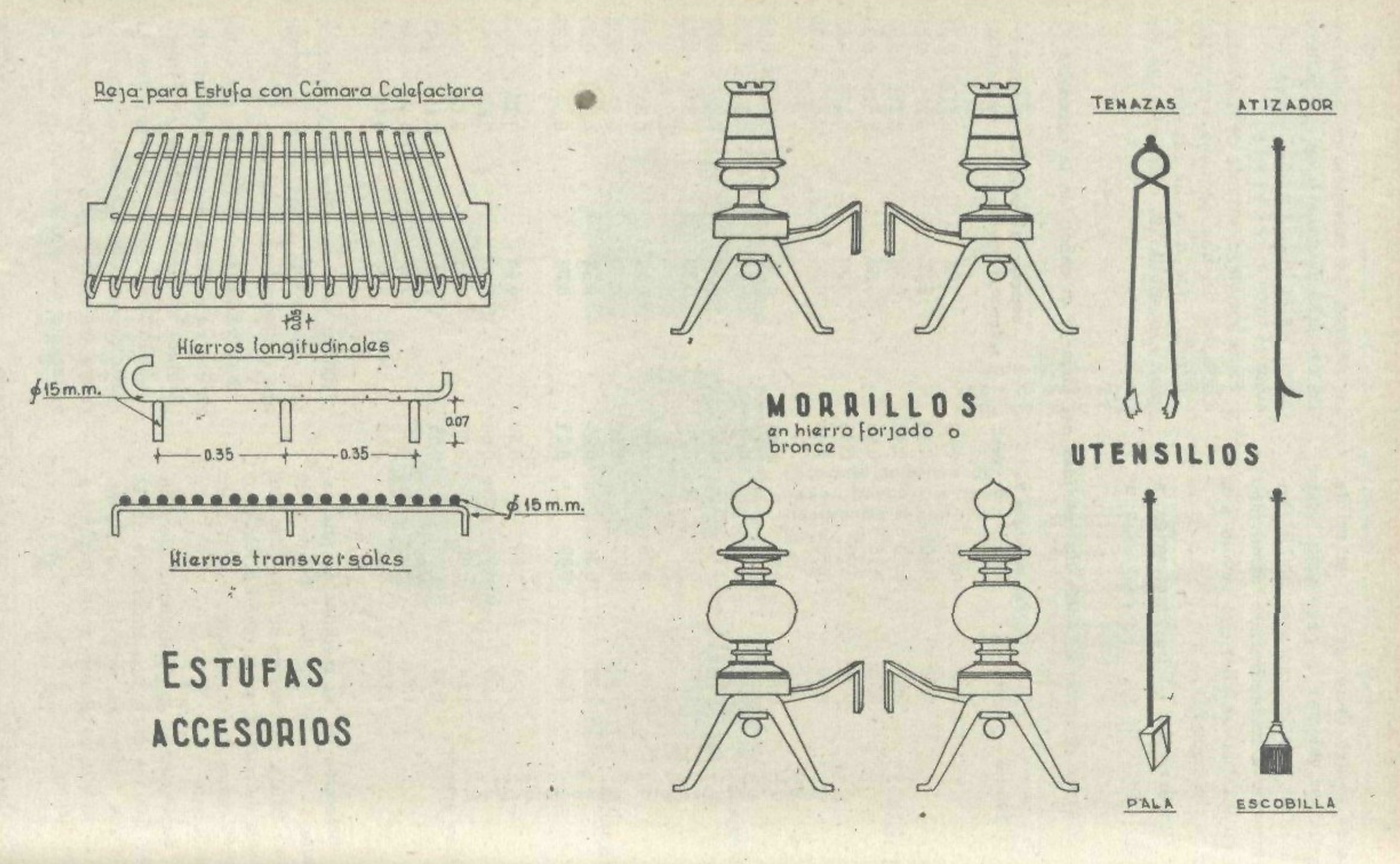
Estufas	Para un hogar de			corresponde un cañón de humo	
	ancho	alto	prof.	redondo diámetros	rectangular
Chicas	0,60	0,60	0,40	0,25	0,21 × 0,21
	0,70	0,60	0,40	0,25	0,21 × 0,21
	0,75	0,70	0,40	0,30	0,21 × 0,33
	0,75	0,75	0,45	0,30	0,21 × 0,33
	0,80	0,70	0,40	0,30	0,21 × 0,33
	0,80	0,75	0,45	0,30	0,21 × 0,33
Medianas	0,85	0,75	0,40	0,30	0,21 × 0,33
	0,90	0,75	0,45	0,38	0,33 × 0,33
	0,85	0,77	0,45	0,30	0,21 × 0,33
	1,00	0,75	0,45	0,38	0,33 × 0,33
Grandes	1,05	0,75	0,45	0,38	0,33 × 0,33
	1,05	0,75	0,50	0,38	0,33 × 0,33
	1,20	0,80	0,45	0,38	0,33 × 0,33
	1,20	0,80	0,50	0,38	0,33 × 0,33
Muy grandes	1,35	0,85	0,50	0,45	0,33 × 0,45
	1,35	0,90	0,60	0,45	0,33 × 0,45
	1,50	0,90	0,60	0,45	0,45 × 0,45
	1,50	1,00	0,55	0,45	0,45 × 0,45
	1,80	1,00	0,55	0,45	0,45 × 0,45
	1,80	1,05	0,60	0,45	0,45 × 0,45

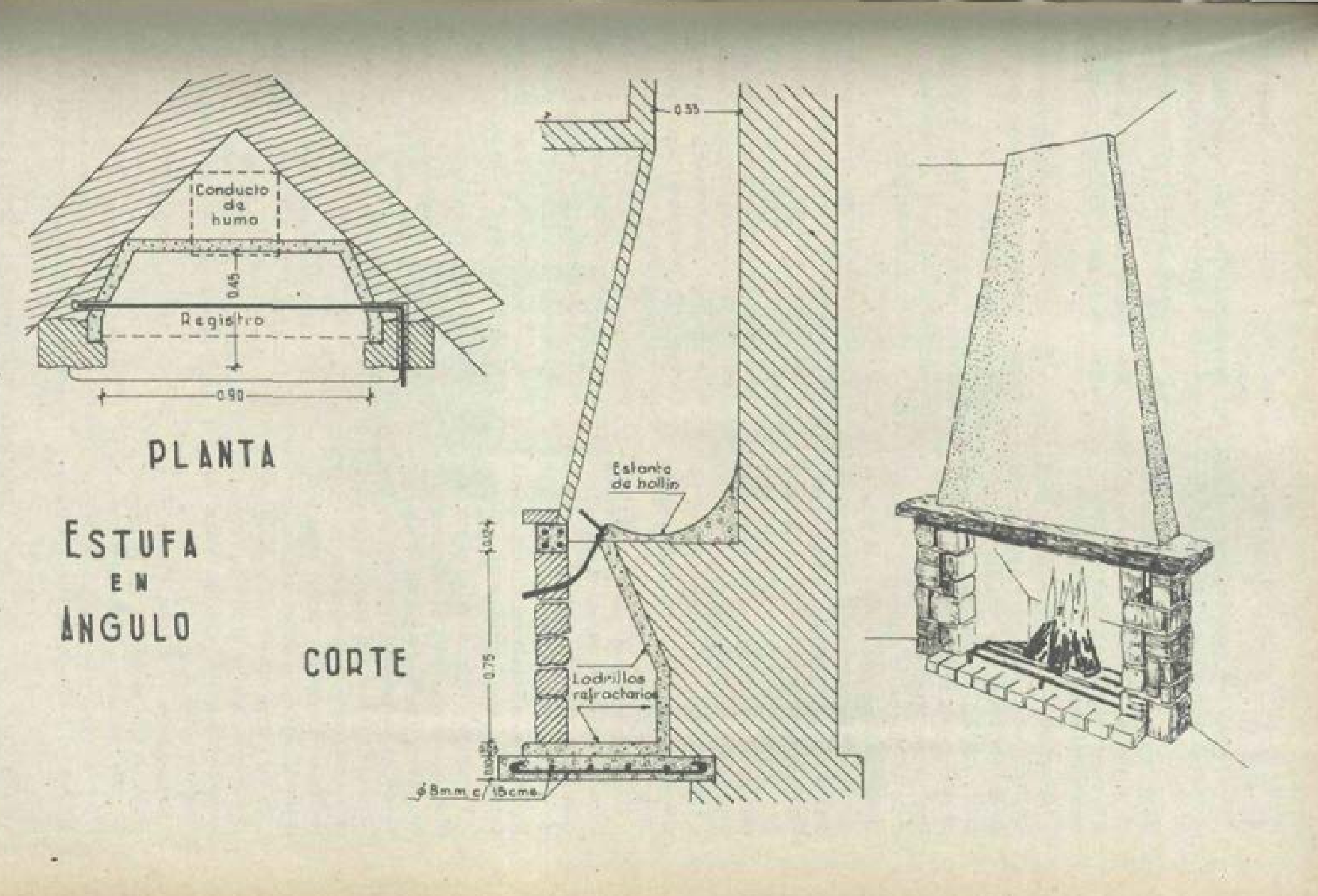
Selección de las medidas de una estufa. — Para los cálculos y medidas de una estufa, partiremos de una base que sirva de patrón; y en razón a ella proyectaremos la más adecuada, a cada ambiente.

Supongamos una habitación de 5,50 por 6,00, es decir una superficie de 33 metros cuadrados; con una altura de 3 m, lo que arroja un cubaje próximo a los 100 m³.

100 m³ son servidos perfectamente por una estufa cuyo hogar presenta una boca de 1 m de ancho.

Esta ecuación base, no es absoluta, ya que en el mantenimiento de la temperatura ambiental, influye el número de aberturas (puertas y ventanas) el ajuste de éstas, la eventual caja de escalera en edificios de dos plantas, los materiales de construcción empleados,


Reja para Estufa con Cámara Calefactora
Hierros longitudinales
ϕ15 m.m.
0.07
0.35
0.35
ϕ15 m.m.
Hierros transversales
ESTUFAS
ACCESORIOS
MORRILLOS
en hierro forjado o
bronce
TENAZAS
ATIZADOR
UTENSILIOS
PALA
ESCOBILLA


Conducto de humo
0.45
Registro
0.90
PLANTA
ESTUFA EN ANGULO
CORTE
0.55
Estante de hollin
Ladrillos refractarios
0.75
ϕ 8mm c/ 15cms.

el número de personas que frecuentan, etc., etc.

Una estufa de medidas exageradas consumirá demasiado combustible quedando fuera de escala respecto al ambiente; en contrapartida una estufa chica no alcanza a templar el local, lo que a la postre significa un artefacto totalmente innecesario.

Ubicación. — El mejor lugar para emplazar una estufa, será aquel sector de la habitación, que permita una amplia y condigna comodidad, libre pues de la circulación de personas que transiten de un ambiente a otro.

En el cuarto de estar, por ejemplo, buscaremos además espacio suficiente con el objetivo de instalar confortable sofá con sus respectivos sillones o poltronas y banquetas ratonas, al alcance de bajas mesitas y portavasos, que permitirán el agrupamiento de familiares y amigos rodeando el fuego.

Generalmente la espaciosidad se logra en los extremos, o en algún ángulo de la habitación.

Constructivamente las estufas podrán desarrollarse dentro de la habitación, como también proyectarse fuera de ésta. La mayor libertad se obtiene, levantando la estufa contra una pared entera que dé al exterior de la finca.

Frente. — Actualmente existe una tendencia a simplificar la apariencia o frentes de las estufas, realizándolas a ras de los parámetros (paredes) sin embargo se obtiene una mayor expresividad constructiva, acusando salientes parciales a determinados elementos: umbral, jambas, dinteles, repisa, etc.

Si los exteriores de la estufa se realizaran con ladrillo visto (sin revocar), buscaríamos que el aparejo, tenga una trabazón estética.

Aconsejamos el sistema Flamenco, es decir, en una misma hilada se colocan los ladrillos uno a tizón (transversal) y dos a soga (a lo largo), con lo cual quedan las juntas perfectamente trabadas tanto vertical como horizontalmente.

Para asentar el claro oscuro del paramento o pared, haremos resaltar en 1 cm, las fajas verticales con el dibujo del aparejo.

Este tipo de pared de prolija terminación se ejecutará, utilizando ladrillos de 1ª, seleccionados.

Asimismo hemos tenido oportunidad de ver hermosas realizaciones con ladrillones tipo rejilla.

ESTUFA DE LEÑA CON CAMARA CALEFACTORA Y CAMPANA RADIANTE

Pretendiendo un mejor rendimiento de combustible, y una más uniforme calefacción del ambiente, se ha estudiado una estufa en ciertos aspectos, altamente novedosa, que sin perder los clásicos atributos y características generales de las tradicionales chimeneas, conjuga eficientemente practicidad y belleza no exenta de suntuosidad ornamental.

Desde el punto de vista técnico la estufa proyectada encara un alto aprovechamiento del combustible, para lo cual concilia tres conocidos principios de la termodinámica de gases:

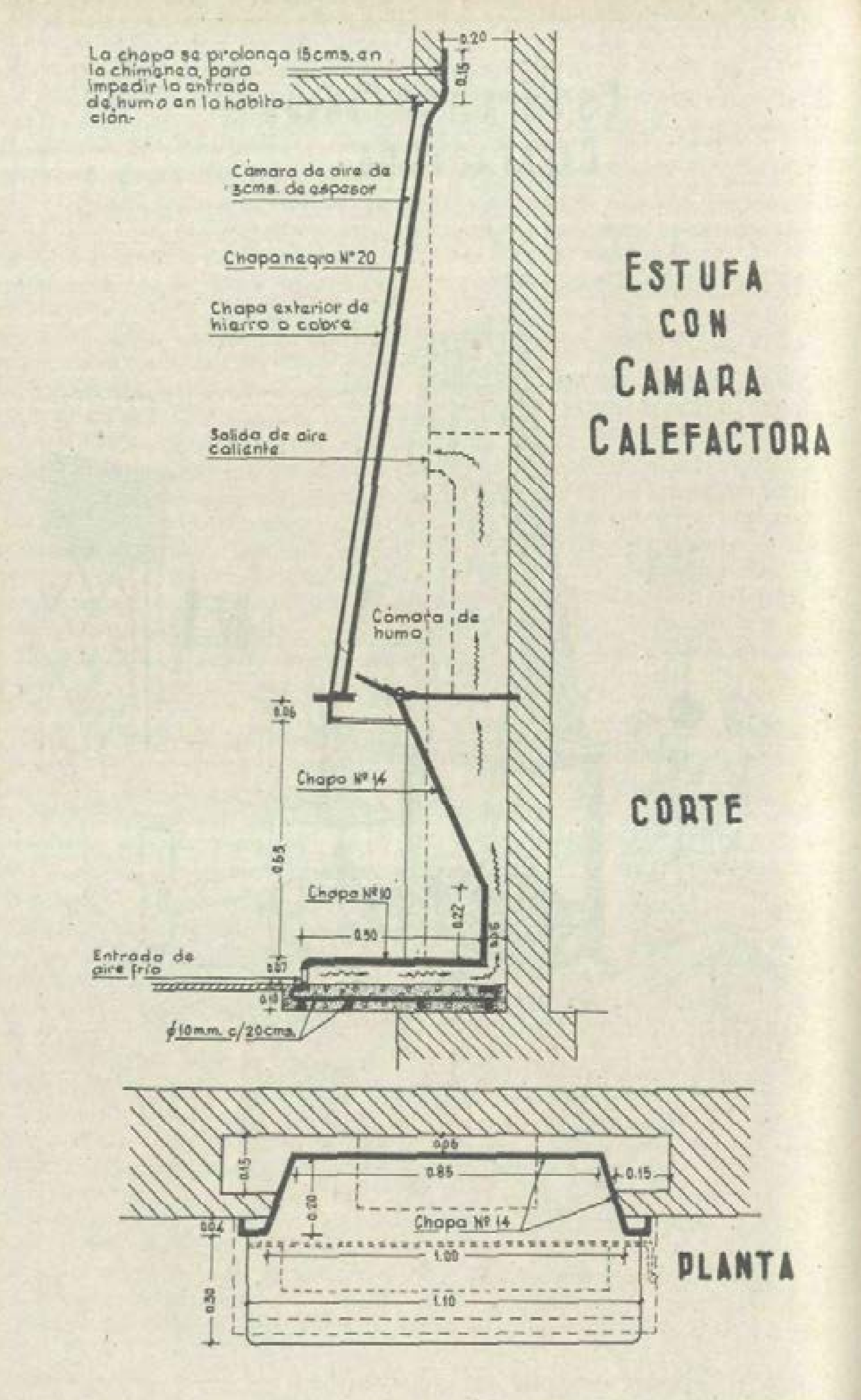
- Calor por radiación = hogar.
- Calor por convección y circulación = cámara de aire y ductos.
- Calor por conducción y radicación = campana metálica.

El modelo expuesto será realizado por un prolijo herrero, no descantando la intervención feliz de un aficionado-artesano, que deberán seguir atentamente los detalles de las láminas.

FUNCIONAMIENTO

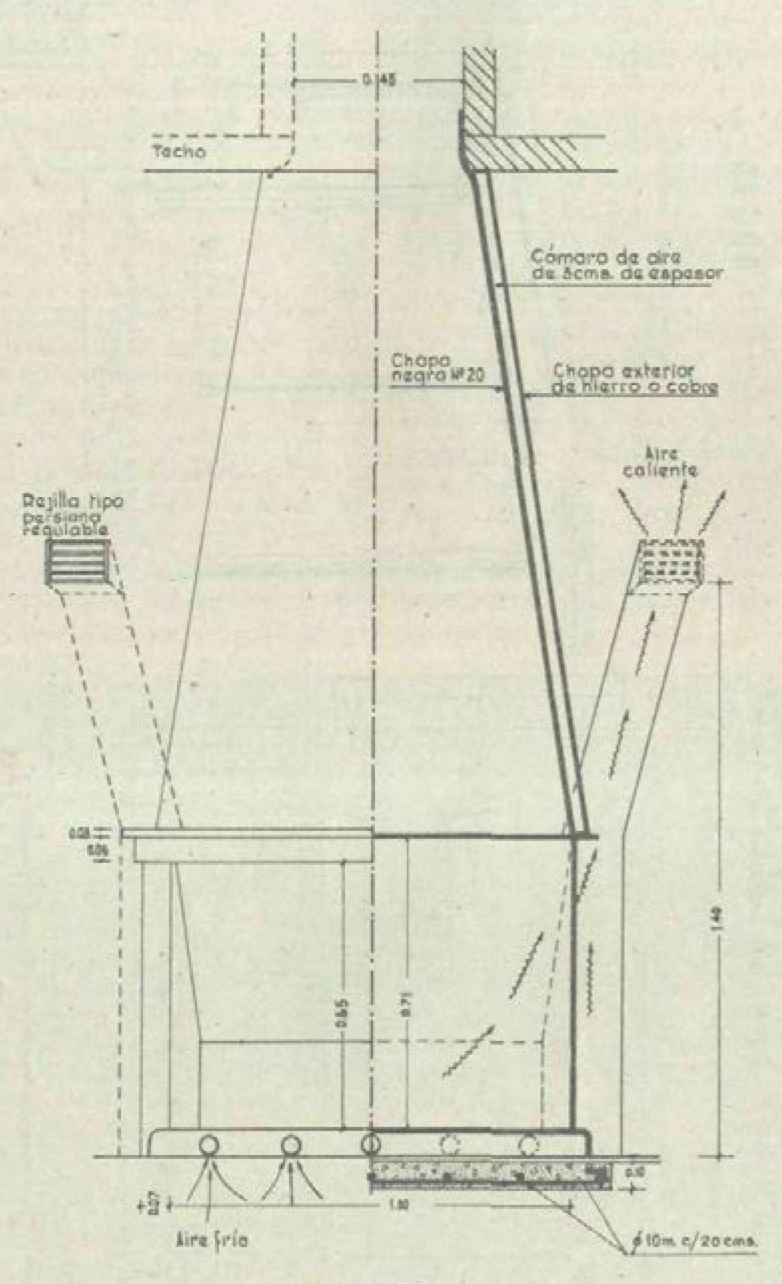
Cámara calefactora. — El aire frío del ambiente es tomado a nivel del piso en el frente de la base del hogar

ESTUFA CON CAMARA CALEFACTORA

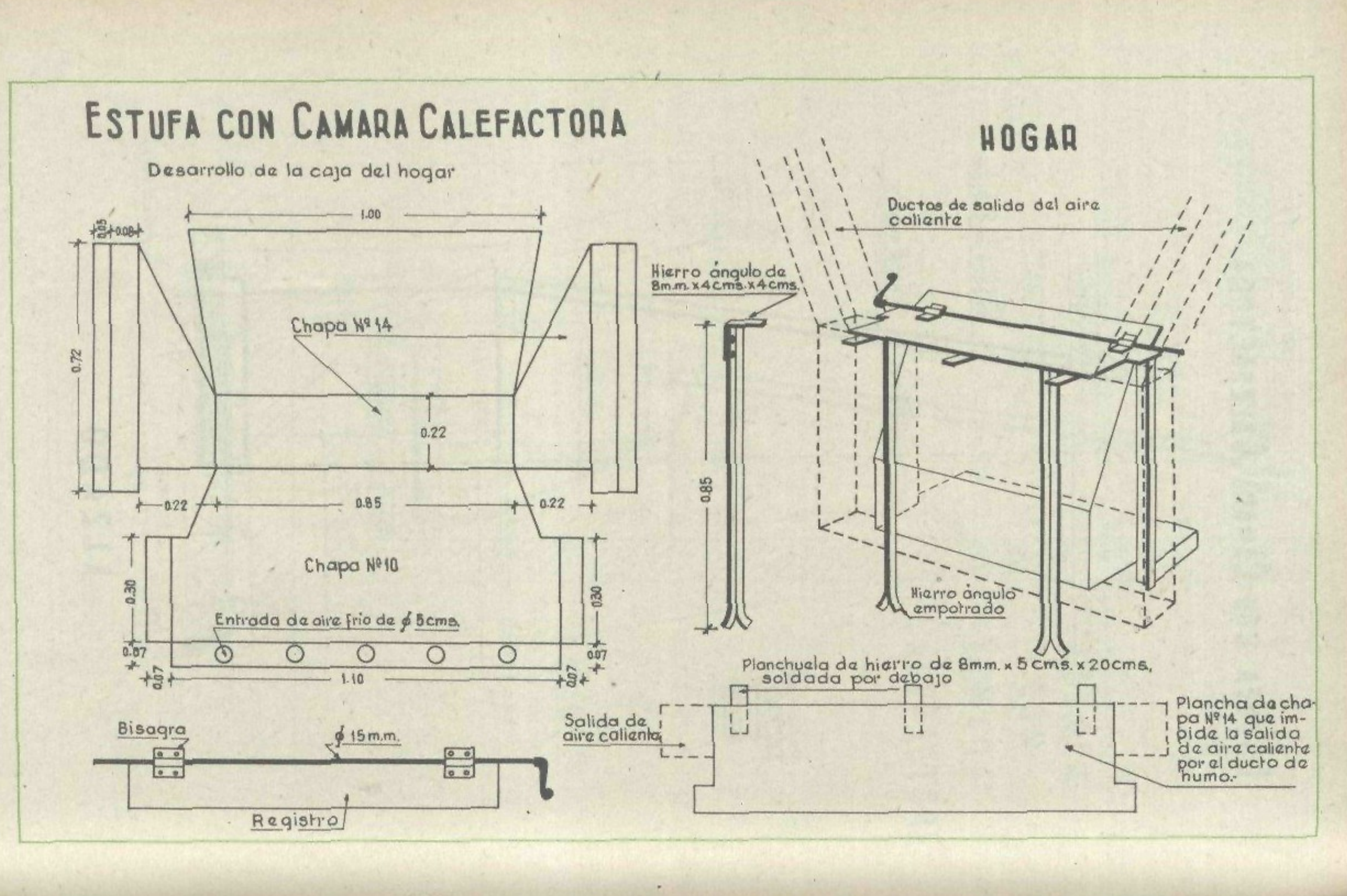


La chapa se prolonga 15cms. en la chimenea, para impedir la entrada de humo en la habitación.
0.20
0.15
Cámara de aire de 5cms. de espesor
Chapa negra Nº 20
Chapa exterior de hierro o cobre
Salida de aire caliente
Cámara de humo
0.06
Chapa Nº 14
0.55
Chapa Nº10
0.22
0.50
Entrada de aire frío
0.07
0.10
∅10mm. c/20cms.
0.06
0.15
0.85
0.15
0.20
0.04
Chapa Nº 14
1.00
1.10
0.50
ESTUFA CON CAMARA CALEFACTORA
CORTE
PLANTA

ESTUFA CON CAMARA CALEFACTORA



ALZADO


ESTUFA CON CAMARA CALEFACTORA
Desarrollo de la caja del hogar
1.00
0.05
0.08
0.72
Chapa Nº 14
0.22
0.22
0.85
0.22
Chapa Nº10
0.30
0.30
Entrada de aire frío de ϕ 5cms.
0.07
0.07
0.07
0.07
1.10
Bisagra
ϕ 15m.m.
Registro
HOGAR
Ductos de salida del aire caliente
Hierro ángulo de 8m.m. x 4cms. x 4cms.
0.85
Hierro ángulo empotrado
Planchuela de hierro de 8mm. x 5 cms. x 20cms. soldada por debajo
Salida de aire caliente
Plancha de chapa Nº 14 que impide la salida de aire caliente por el ducto de humo.-

y a través de aberturas circulares de 5 cm de diámetro, equipadas de vistosas rejillas de alambre de bronce que interceptan el polvo del piso.

El aire se dirige a la cámara calefectora, formado por el espacio dejado entre las paredes y piso del hogar que son de hierro (chapa Nº 14 y Nº 10 respectivamente); el aire al ser calentado, es impelido hacia dos aberturas rectangulares ubicadas a ambos lados de la estufa y a una altura de 1 m 50 a 1 m 60.

Pero asimismo este aire por intermedio de ductos rectangulares de cemento amianto (fibrolit), empotrados en la pared, podrá ser desviado hacia otros ambientes para su caldeamiento.

Campana de humo radiante. — La campana está revestida por dos chapas superpuestas, separadas entre sí 3 cm.

La interior es de hierro Nº 20, en cuanto a su exterior podría utilizarse chapa de cobre o bronce a fin de lograr un mejor aspecto a acentuar la presentación.

La chapa vista en cobre o bronce será martelinada o bruñida.

El pulido natural se mantiene dándole una capa de barniz cristal o nitrocelulosa.

En el orden de no acrecentar gastos en demasía (las chapas de bronce o cobre, insumen un alto costo), podemos construir la campana con una sola y resistente chapa de hierro. Las junturas y ángulos serán soldados a la autógena o eléctricamente.

Se evitarán nervaduras internas, que dificulten el deslizamiento del humo, por su simple estructura esta campana será de tipo autoportante, para lo cual tendrá patas para su amuramiento. A fin de mejorar su aspecto exterior, la pintaremos con un producto resistente al calor, el broncil, que prepararemos caseramente en base a una mezcla de polvo de bronce y nitrocelulosa (barniz cristal).

Y ¿cómo, contemplando a un vasco, y de Azpeitia, no recordar una vez más a aquel otro caballero andante, vasco y de Azpeitia también, Iñigo Yáñez de Oñaz y Sáenz de Balda, del solar de Loyola, fundador de la milicia de Cristo? ¿No es nuestro héroe? ¿No lo hemos de reclamar los vascos por nuestro? Sí, nuestro, muy nuestro, más nuestro que de los jesuitas. Del Iñigo de Loyola han hecho ellos un Ignacio de Roma, del héroe vasco un santón jesuítico. UNAMUNO, Vida de Don Quijote y Sancho.

Toda la vida heroica o santa corrió siempre en pos de la gloria, temporal o eterna, terrena o celestial. No creáis a quienes os digan que buscan el bien mismo, sin esperanza de recompensa; de ser ello verdad, serían sus almas como cuerpos sin peso, puramente aparenciales. Para conservar y acrecentar la especie humana se nos dio el instinto y sentimiento de amor entre el hombre y la mujer; para enriquecerla con grandes obras se nos dio la ambición de gloria. UNAMUNO.

Ningún objeto deseado habrá en el quespues de conseguido no reconozcamos la suprema vanidad. RENAN, Diálogos filosóficos.

...Igual creo en la evidencia de que el mundo tiene un objeto y trabaja en una obra misteriosa. RENAN.

por el Ing. Agr. LUIS D. PRAVIA

A 250 km de Montevideo, capital de la República Oriental del Uruguay, se encuentra ubicada la ciudad de Carmelo y en los alrededores de la misma se ha desarrollado el cultivo de la vid, desde hace muchos años y que puede considerarse hoy sin temor a equivocarse, la iniciación de la viticultura uruguaya moderna.

Según el frío resultado de las cifras de un censo que indica la exactitud, pero no magnifica el verdadero valor del sacrificio y de la perseverancia de ese grupo de productores uruguayos, dedicados a la explotación vitícola, afincados a esas tierras, que hacen honor al Departamento de Colonia y por ende al País.

Por las cifras observamos que en el transcurso del año 1962, el total de superficie dedicadas a la vid era de 80 há, en el último año esa superficie se extendió a 300 há en plena producción, con 100 há nuevas en formación, es decir 220 há de más en el transcurso de 9 años, según las cifras son exiguas, pero téngase en cuenta el alejamiento del gran mercado consumidor que es Montevideo y que los vinos obtenidos se consumen en la zona, con bodegas que hacen honor al País.

El promedio zonal de producción durante el año 1962, fue de 5.000 kilos por há, en la cosecha 1971, ese promedio zonal se elevó a 10.000 kilos por há, existiendo viñedos con rendimientos que oscilaron entre 17.000 a 40.000 kilos por há.

En el año 1962 de uva Moscatel Negra, se cosecharon 40.000 kilos, en el año 1971, 500.000 kilos utilizada para obtener vinos y en poca proporción como uva de mesa.

De la variedad Pinot Blanco en el año 1962, no existía cultivo intensivo de la misma, en la cosecha 1971 se obtuvieron 250.000 kilos.

Lo particular, de la zona es la no existencia de la variedad Frutilla e híbridos y en los viejos cultivos existían la variedad Fecunda Piria, que ha sido erradicada totalmente en estos dos últimos y sustituidas por variedades de gran calidad.

Las variedades de mayor explotación son Harriague, Vidiella, Trebbiano blanco, Trebbiano Yellow, Pinot blanco y Moscatel Negra, en estos momentos, se le está dando preferencia, a las variedades sin semillas para industrializar.



Esta zona ha sido durante muchos años afectadas por el empleo en los alrededores y en otros cultivos de herbicidas volátiles, que provocó la ruina de muchos productores, la vid fue el cultivo que sintió más los efectos, esto obligó a los viticultores a formar una organización, que hoy es conocida en todo el País, por las siglas de SOVICAR, que es la Sociedad de Viticultores de Carmelo, que comenzó a funcionar desde el año 1962, de ahí la razón del autor de esta nota, de tomar dos fechas de producción, para hacer notar la influencia de esa organización.

Pero no sólo ese accidente de verse afectados sus viñedos por herbicidas, los obligó a hacer una sociedad, sino que elevaron su punto de mira y deseando mejorar sus viñedos en forma colectiva, se pusieron en contacto con una dependencia del Estado, que se dedica a la enseñanza de la viticultura con una rica experiencia de 40 años y me refiero a la Escuela Industrial de Enología "Pte. Tomás Berreta", hoy Instituto Nacional de Enseñanza Vitivinícola, de la Ciudad de Las Piedras, Dpto. de Canelones, que con su acumulación de tantos años de trabajos de experimentación, investigación y docencia, las volcó generosamente en esa zona por medio de su cuerpo técnico, por lo tanto a pesar de las distancias hubo preocupación de los viticultores de conocer más sobre el cultivo de la vid.

Pero para que se produzca ese cambio fundamental, es necesario contar con material humano, como es el viticultor carmelitano, formado de una mentalidad progresista y avancista, con un equilibrio neto entre el medio ambiente y el cultivo.

Las reuniones realizadas por SOVICAR con la presencia del cuerpo técnico del Instituto Nacional de Enseñanza Vitivinícola, siempre contaron con la concurrencia de productores ávidos de conocer las nuevas técnicas, como se observa en la Foto 1, en un momento de práctica sobre poda y demás cuidados de la vid.

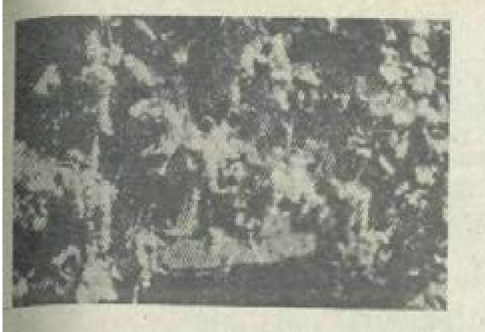
El asociado de SOVICAR, como se ve en la foto 2, sabe cómo deben prepararse las tierras para formar nuevos cuadros de viña, con tierras perfectamente labradas, es decir, sin improvisar, cuidando todos los detalles, con distancias de plantación de 2 m 50 entre filas y 2 m entre plantas, para formar futuras espalderas altas de 5 hilos, como se observa en la foto 3, maquinaria y hombre complementándose para lograr de la tierra, que ésta le devuelva con creces esa esmerada preparación que se le practica.

El productor ha tenido en cuenta las necesidades nutritivas de la planta y del suelo y le da a estos dos complejos, los elementos que se sacan de los mismos con la cosecha, de esta manera no rompe ese equilibrio natural proporcionado por la naturaleza y con la utilización de la maquinaria necesaria para realizar ese cultivo, obtiene en espalderas altas de 5 hilos, con sarmientos cargadores en 4 planos, los mismos bien equilibrados y distribuidos perfectamente como se observa en la foto 4, una planta de Moscatel Negra con 10 sarmientos cargadores y sus respectivos pulgares o reemplazos o esperones, con una producción anual de 31.000 kilos por há de la variedad Moscatel Negra.

No es solamente, dejar sarmientos cargadores, sino hay que buscar el equilibrio perfecto entre vegetación y producción, como se observa en la foto 5, donde se aprecia el buen desarrollo alcanzado por la vid, compárese la altura de la misma, con el productor que está en la fila, espaldera cubierta de una exuberante vegetación y se puede apreciar que las plantas no se recortan ni se desbrotan, plantas que eran conducidas en espalderas convencionales, hoy transformadas en espalderas altas.

Lo manifestado en las fotos 4 y 5, concuerda finalmente con el producto a obtener, véase la foto 6, masa compacta de racimos de uva, de la variedad Trebbiano Yellow, ese resultado no se puede obtener con improvisación o accidente fortuito, sino con el cuidado y el trabajo esmerado del productor, quemando todas las etapas necesarias para lograr ese resultado.





Nuevos sistemas de cultivo de la vid cubren los suelos de Carmelo, como el Parral Español en plena producción, como se observa en la foto 7, que parece que hubiese sido sacada de algún texto extranjero y al contrario es una realidad carmelitana, con una producción anual de 40.000 kilos por há de la variedad Moscatel Negra.

Afirman que la vid, afinca al ser humano, eso es una realidad, la vid representa uno de los cultivos que mayor mano de obra ocupa y obliga la utilización en el transcurso del ciclo anual de la vid de muchas personas como se observa en la foto 8 en plena vendimia.

Pero SOVICAR, no solamente se ha preocupado de que sus asociados a las cuales pertenecen todas las fotos presentadas en esta nota, tuvieran el asesoramiento del Instituto Nacional de Enseñanza Vitivinícola, perteneciente a la Universidad del Trabajo, sino que, han ido más lejos y hoy es una realidad, deseaban que el Instituto anteriormente mencionado se encontrara presente en Carmelo, al mismo se le adjudicó un terreno, que se observa en la foto 9, con el objeto de la instalación de un Centro de Experimentación e Investigación de Viticultura, dirigida directamente por el Instituto y donde los trabajos se harán con la mano de obra del propio asociado, proporcionando éstos, la maquinaria necesaria para realizar los trabajos pertinentes del cultivo, es decir docencia, experimentación e investigación a nivel de productor, lo que al principio parecía un sueño, hoy es una realidad, que ya ha comenzado a funcionar con la instalación de un Puesto Meteorológico para poder remitir datos climáticos y del cultivo, a la Estación de Advertencias Contra las Plagas de la Vid, que funcionan en el Instituto, de esta manera poder lograr soluciones a los problemas vitícolas del Departamento de Colonia.

La evolución técnica de la viticultura en el Uruguay

por el Ing. Agr. Héctor F. Lacroix

La ciencia ha contribuido en los últimos años, a un adelanto muy importante de la viticultura.

En la investigación, en el estudio sistemático de los problemas que afectan a la viña y su cultivo, el aporte de los modernos conocimientos de la química, de la mecánica, de la fisiología, de la fitopatología, de la meteorología, etc. han permitido evolucionar rápidamente hacia mejores técnicas en la exploración vitícola.

La importancia económica de la viticultura en nuestro país, dentro del cuadro de las producciones agrícolas, es grande y es indudable que dentro de lo nacional, juega un papel fundamental en regular la economía de miles de familias que trabajan en ella y viven de ella.

Es a ellos, a nuestros viticultores, que la ciencia ha puesto a su disposición en los últimos años, poderosas armas para una mejor producción y de más calidad.

El no saber aprovecharlas perjudica los intereses de los viticultores y los intereses del país.

El cultivo de la viña ha cambiado fundamentalmente en sus técnicas, el viticultor debe conocerlas, pero también es necesario que sepa aprovecharlas adecuadamente.

Esa evolución se muestra en la utilización de nuevos productos en la lucha contra las enfermedades, en la utilización de fórmulas complejas de fertilizantes, desconocidas hasta hace pocos años, en la multiplicación de nuevas variedades de vid, en la aplicación de nuevos tipos de conducción en el cultivo de ella.

Algunos de estos conocimientos nos han venido de países de larga tradición vitícola que aportan con sus grandes laboratorios y su multitud de técnicos una valiosa renovación de métodos en el cultivo de la viña. Pero algunos de esos conocimientos han sido

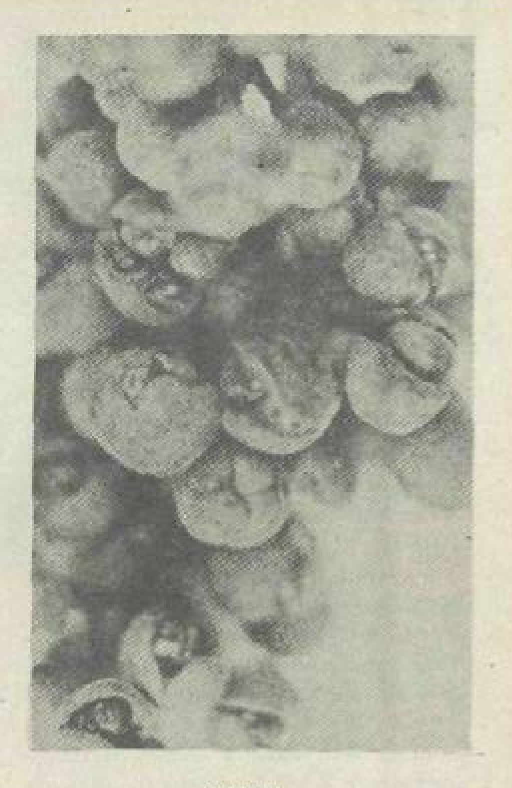
adquiridos acá en nuestro país, a través de una experimentación que ha llevado años, y aún mismo esas nuevas técnicas que nos han llegado de otros países, tuvieron que ser adaptadas a nuestras condiciones, luego de una experimentación adecuada, y recién después de estos requisitos pudo el viticultor aplicarlas en su viñedo.

No fue ajena a esta experimentación, a este aporte de nuevos conocimientos o de nuevos métodos, el INSTITUTO DE ENSEÑANZA DE VITIVINICULTURA (ex Escuela de Enología), aún más, no nos equivocamos al decir que fue en ella, en sus viñedos, donde se gestaron casi todas esas experimentaciones y se dio forma a nuevas ideas de cultivo.

¿Cuáles han sido los elementos, los métodos que han provocado esa evolución en el cultivo de los viñedos en los últimos años?

Podemos enumerarlos:

El primer avance de lo que podemos llamar la nueva viticultura, fue, sin duda, la utilización en el año 1955 en el Instituto de Enseñanza de Vitivinicultura, del arsenito de sodio en la lucha contra la Excoriosis. Su utilización por vez primera en el país, se efectuó en momentos en que esta enfermedad desconocida para nuestro viticultor y confundida con la antracnosis, disminuía rápidamente la vitalidad de los viñedos del Uruguay. Hoy día es norma general entre los viticultores de realizar anualmente el tratamiento invernal con arsenito de sodio o con dinitro-orto-cresol, contra esta enfermedad que aunque permanentemente controlada, puede causar graves daños al menor descuido.



Oidium.



Excoriosis.

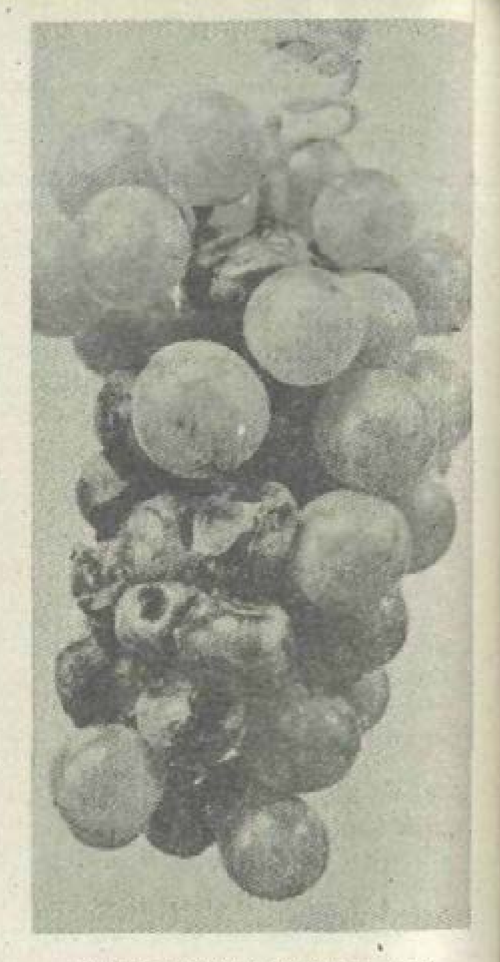
Años más tarde, el viticultor pudo eliminar el clásico tratamiento invernal contra la Antracnosis a base de ácido sulfúrico, efectuando tratamientos primaverales a base de productos orgánicos como Ziram, Zineb, etc. Actualmente esta enfermedad ha perdido la gravedad que tenía en años pasados.

Sin duda alguna fue fundamental en la lucha contra las enfermedades, el

establecimiento en el año 1957 de la Estación de Advertencias contra las Plagas de la vid. No bien se estableció esta estación, el número de tratamientos contra la Plasmópara Vitícola (Peronóspora) que era comúnmente de 12 a 14 y en años malos llegaba a los 18 ó 20, desciende a la mitad; la técnica que emplea la Estación de Advertencias, lleva el número de tratamientos a 6 ó 7 y en años de Peronóspora a 10 ó 12, con resultados similares o mejores que con el método común de tratamientos. La nueva técnica economiza productos y mano de obra. En la actualidad, la mayoría de los viticultores se rigen por este sistema de tratamientos.

Otro progreso en la lucha contra la Peronóspora, fue la utilización de productos distintos al clásico Caldo Bordelés, productos orgánicos como el Zineb, Maneb, Metiran, Propinebe, o productos cupro-orgánicos a base de oxi*cloruros de cobre y Zineb o Caldo* Bordelés y Zineb, o productos que son la combinación de varios orgánicos, también productos cúpricos como los oxicloruros. Todos estos productos tienen similar eficacia al del Caldo Bordelés, no afectando el desarrollo de la planta.

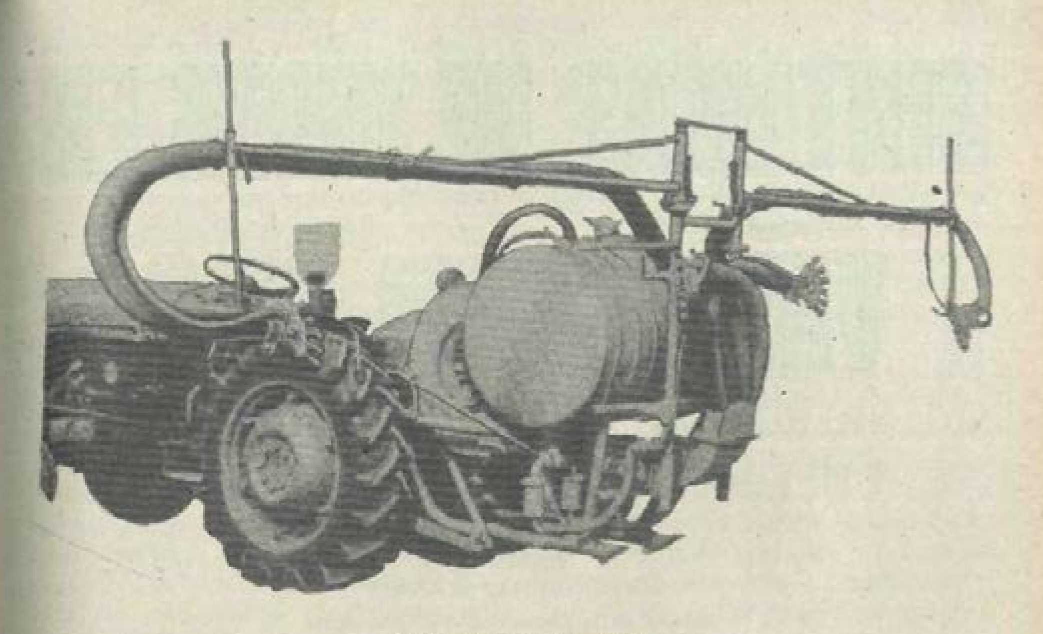
En los últimos años, a impulso del Instituto de Enseñanza de Vitivinicultura y en base a los nuevos fertilizantes ofrecidos en el mercado, son sustituidos los famosos "Guanos", por modernas fórmulas compuestas de los elementos básicos para la alimentación de la viña: N, Ph y K. Junto con esto, ante la escasez cada vez mayor y la dificultad de conseguir estiércol, se sustituye éste por la siembra de abonos verdes: avena, cebada, vicia, etc., que al ser enterrados en el suelo y descomponerse, elevan la proporción de humus, generalmente escasa en nuestros suelos, y mejoran la estructura de ellos.



Botrytis cinerea (Podedumbre gris).

Mientras tanto, año a año, se multiplican en los viñedos nuevas variedades de uva de vino o de mesa, variedades que por sus características permiten elevar la calidad de los vinos, o introducir al mercado nuevas variedades de mesa. Es así que además de las clásicas, aparecen la Syrack, la Bonarda, Sauvignon, Pinot Blanco, Trebiano Yellow, Alphonse Lavallée, Dathier de Beyrouth, Ferral etc.

En estos últimos años, nuevos tipos de pulverizadoras revolucionan el ambiente vitícola europeo. Nuestra viticultura no permanece ajena a este nuevo aporte y en algunos viñedos la clá-



Pulverizadora neumática.

sica pulverización mecánica a presión o a alta presión, es sustituida por la atomización y la pulverización neumática. Esto permite rebajar la cantidad de líquido utilizado por há en los tratamientos, de 1.000 litros, a 150 ó 200 litros y aún menos, lo que permite economía de transporte y mano de obra y una pulverización de mejor repartición y por lo tanto más efectiva.

A todo este progreso se agrega la ejecución de nuevos tipos de poda acompañando a tipos de espaldera alta, experimentados durante varios años en el Instituto de Enseñanza de Vitivinicultura y en cuya conducción se obtiene una mayor facilidad de trabajo y una economía de mano de obra.

Pero la evolución es incesante: el uso de herbicidas avanza, aunque aún no está impuesto entre nuestros viticultores, es muy posible que dentro de unos años sea común para ellos el uso del Diurón, de la Atrazina, Simazina, Chlortiamide, Dalapón, MCPA, etc.; avanza también la lucha contra las enfermedades, es así que nuevas técnicas y nuevos productos puedan utilizarse contra la Botrytis Cynerea: el TMTD, Dichlofluanide, Benomyl, etc., productos todos que aún no ha aprendido a utilizar el viticultor.

Todos estos conocimientos y nuevos elementos que el viticultor actual, puede aplicar en sus viñedos, eran desconocidos hace apenas unos años, muchos de ellos son aún desconocidos por una gran mayoría de viticultores, o aún conocido, no es aplicado por desconfianza a todo lo nuevo o por estar muy apegado a los antiguos métodos de explotación del viñedo.

El alto costo actual de la producción, costo que año a año se va elevando, la necesidad de producir más y mejor, hace que sea inprescindible y necesario que el viticultor se mantenga al día con todas las nuevas técnicas y que las aplique en la medida de sus posibilidades; la modernización de sus sistemas de producción le permitirá reducir sus costos, lo que constituye el objetivo final de toda explotación vitícola.

SINTOMAS DE VIRUS EN VIÑEDOS DEL PAIS

SELECCION DE PLANTAS MADRES PARA LA PROPAGACION DE LA VID

por el Ing. Agr.
JORGE ALVAREZ ARGUDÍN
Asistente de la Cátedra de Frutiviticultura
de la Facultad de Agronomía de Montevideo

LA Vid, al igual que otras especies vegetales, puede ser afectada por parásitos animales (insectos, ácaros) y vegetales (bacterias, hongos).

A través del tiempo, la ciencia ha luchado contra dichos parásitos y así se han creado y se siguen creando productos fitosanitarios (plaguicidas, fungicidas), que han permitido y permiten un contralor sanitario que se puede catalogar de satisfactorio.

Existen sin embargo, un grupo de enfermedades que atacan a la vid como a otras especies vegetales y animales, conocidas desde hace muchos años y que se atribuían a causas diversas (fisiológicas, nutricionales, etc.).

En las últimas décadas se ha reconocido que esas enfermedades eran provocadas por virus.

Los virus son entidades submicroscópicas; más pequeñas y más difíciles de estudiar que los gérmenes conocidos desde tiempo atrás (bacterias, hongos). Químicamente están formados por proteínas y por un elemento activo, el ácido nucleico. En general, no tienen enzimas y no poseen metabolismo como los seres vivos; por eso su reproducción se efectúa sólo en una célula viva de una planta o de un animal, induciendo en esa célula un metabolismo anormal.

A medida que los virólogos han ido investigando en el amplio y complejo campo de la virología, se han no sólo identificado a los virus responsables de determinadas enfermedades, sino que, se ha puesto de manifiesto el daño ocasionado por ellos en las plantas. Así mismo se ha comprobado que, una vez que se ha infectado una planta de virus, no existe remedio eficaz, desde el punto de vista práctico, para su eliminación, debiendo encararse la lucha contra ellos, en forma preventiva como se expondrá más adelante.

La bibliografía sobre los virus que afectan a la vid, por demás numerosa, sobre todo en las dos últimas décadas, describe una serie de virus que atacan a dicha especie, en los más diversos

países del mundo, habiéndose constatado en Europa, incluso Rusia, Africa, Asia, América y Australia.

La gravedad del problema se pone en evidencia, ya que las plantas enfermas de virus acusan una sintomatología muy variada, pero los daños se manifiestan mermando en mayor o menor grado la producción, disminuyendo el porcentaje de prendimiento de los injertos, el porcentaje de arraigue de las estacas, debilitando las cepas o envejeciéndolas prematuramente, y pudiendo muchas veces llegar a provocar su muerte.

Dada la dificultad práctica de erradicar el virus una vez que éste se ha instalado en la planta huésped, es fundamental conocer la forma en que pueden ser transmitidos, para tomar las medidas preventivas adecuadas.

Ellos pueden pasar a la vid por: insectos, nematodos y por medio de la propagación agámica (propagación de la planta a partir de la estaca y del injerto).

Respecto a los insectos vectores existen numerosos trabajos científicos que hacen mención a individuos pertenecientes al género Cicadelles, siendo el hemíptero Scaphoideus littoralis Ball, la especie que más se ha utilizado en ensayos de inoculación de la virosis conocida como Flavescence dorée. Consultada la Cátedra de Entomología de la Facultad de Agronomía al respecto, la misma nos ha señalado, que, aunque existen en el país, insectos del género Cicadelles, no se han encontrado ninguno de ellos parasitando la vid, por lo que, por esta vía, la infección a virus se hace, sino descartable, muy remota.

Respecto a los nematodos parásitos de la vid, han sido varios de ellos constatados en estudios realizados por la Cátedra de Frutiviticultura de la Facultad de Agronomía de Montevideo, determinando, la Dra. de Ciencias Naturales, Amalia Moreno, especialista en nematología en el Instituto de Castelar (República Argentina), la identificación de las especies. Ellas son: Xiphinema americano; Psilenchus sp; Longidorus sp; Meloidogyne incognita; Aphelenchoides parientinus; Tylenchorhynchus sp; Helicotylenchus digonicus A. nannus; Tylenchus sp; Pratilenchus pratensis. De estas especies, la primera nombrada (Xiphinema americano) ha sido declarado vector del virus de la vid conocido con el nombre de Amarillamiento de las nervaduras o Veinbanding; y se señalan también a varias especies del género Longidorus, vectores de otras virosis que pueden encontrarse en la vid (virus de las manchas anulares de la frambuesa; virus de los anillos negros del tomate). Muy recientemente, se ha encontrado, en un monte de manzanos de la zona de Melilla, el Xiphinema diversicaudatum (determinado también por la Dra. Moreno), a quien se le responsabiliza de ser el vector de otra virosis en vid: el mosaico de "l'arabette". No se ha encontrado aún el Xiphinema index, nematodo vector del complejo virósico conocido como degeneración infecciosa, pero no es descartable la posibilidad de que dicha especie exista en nuestros viñedos.

De lo dicho en párrafos anteriores con respecto a los nematodos, se deduce la necesidad de realizar los tratamientos correspondientes, para evitar que, una planta identificada como libre de virus, pueda ser contaminada por esta vía.

En lo que tiene que ver con la propagación de la vid, es sabido que ella se realiza agámicamente (por medio de estaca para obtener el patrón y por medio del injerto para obtener la variedad europea deseada); también se sabe que tal práctica se lleva a cabo desde hace más de setenta años y sin efectuar ningún tipo de selección que pue-

da descartar la madera de las plantas enfermas. Y es precisamente la propagación asexual, forma en que necesariamente debe ser propagada la vid, la *manera más factible de difundir virus* y es fácil predecir que las vides del país estén en mayor o menor grado afectadas por complejos virósicos, lo que estaría corroborado por la apre*ciación de variados síntomas de virus*, en vides del país, y que se detallarán más adelante.

El hecho se agrava aún más, teniendo en cuenta que el portainjerto que *se emplea en nuestro país, en forma* casi exclusiva, también desde hace más de setenta años y sin ser sometido a ningún tipo de selección, nos referimos al Rupestris du Lot, es sensible a los virus más *difundidos* y más importantes: Veinbanding, Fanleaf y Yellow mosaic o Panachure. Tan sensible es dicha variedad, que es empleada como test para estudios de contaminación de los mencionados virus. Dicha sensibilidad ha limitado el empleo del Rupertris du Lot, en el mundo vitícola. Corroborando lo antes dicho, agregaremos que hemos observado varios síntomas de virus en dicho patrón.

CLASIFICACION DE LAS ENFERMEDADES A VIRUS DE LA VID

A continuación haremos mención, a las principales virosis que afectan a la vid. A propósito, hemos omitido en esta exposición, las descripciones de *síntomas y detalles etiológicos que* pueden encontrarse en la numerosa bibliografía que existe sobre el particular.

1 — Virus transmitidos por insectos.

a) **Enfermedades de Pierce.**

Se conoce desde hace muchos años, existiendo en varios estados de USA, en Brasil y Marruecos. No hemos observado síntomas de esta enfermedad en el país.

Huéspedes: Vid y Alfalfa.

Daños: Reduce la productividad y vida de las plantas, que mueren en pocos meses o al cabo de cinco años.

Transmisión. — Se transmite por injerto y por numerosas especies de chicharritas.

Control.

1) Combatir insectos vectores. (No ha dado resultados satisfactorios).

2) Erradicar plantas enfermas.

3) Propagar plantas libres de virus.

b) **Flavescencia dorada.**

Es una enfermedad muy difundida en Francia y Alemania, donde se la considera muy grave. No hemos observado síntomas de esta enfermedad en nuestro país.

Huésped: Vid.

Daños: Debilita las cepas, afecta la lignificación de los sarmientos, produciendo también corrimiento de los racimos, incidiendo por tanto en la producción.

Transmisión: Se transmite por injerto y por una chicharrita, Scaphoideus littoralis.

Control.

El señalado para la Enfermedad de Pierce. Además, cabe señalar, que se inactiva en vivo, sometiendo las estacas durante tres días en agua a treinta grados.

2 — Virus transmitidos por nematodos.

Degeneración infecciosa.

Se conoce desde el siglo pasado, habiéndose reconocido en Europa como el factor adverso más importante de la viticultura. Se trata de un complejo virósico causante de tres enfermedades con síntomas característicos:

a) Hoja en abanico o Fanleaf o court-noué.

b) Mosaico amarillo o yellow mosaic o panachure o clorosis infecciosa.

c) Aclaramiento internerval o Veinbanding.

Está ampliamente distribuida en Europa (Portugal, Francia, Italia, España, Alemania, Suiza, Yugoslavia, etc.), en la región mediterránea, en USA, Chile, Venezuela, Argentina, Australia, Nueva Zelandia, Sudáfrica. En nuestro país hemos observado diversos síntomas de las tres manifestaciones de la degeneración infecciosa.

Huésped: Vid, Chenopodium amaranticolor, Tabaco, etc.

Daños: Así como los síntomas son muy variados, también varían los daños que puede ocasionar; pero existe debilitamiento de las cepas, pérdida de vigor o enanismo, accidentes en la fructificación (corrimiento, millerandage) que se traducen por merma en la producción.

Transmisión: Por jugos a plantas herbáceas (Chenopodium amaranticolor), lo que es de utilidad para los estudios de laboratorio tendientes a testar plantas presumiblemente enfermas. Además se transmiten por nematodos, siendo el Xiphinema index el vector habiendo correspondido a Hewitt y colaboradores, en el año 1958, determinar por primera vez la intervención de los nematodos en las virosis de las plantas. También se transmite por injerto. Cabe recordar que Rupestris du Lot es una variedad sensible al complejo virósico de la degeneración infecciosa. Hemos observado en plantas o en rebrotes de dicha americana, síntomas de degeneración infecciosa.

Control.

1) Propagación de material libre de virus, desarrollando un sistema de certificación de material de propagación que garantice la ausencia de virus.

2) Aplicación de nematicidas en el suelo para eliminar el nematodo vector.

3) Es conveniente iniciar las nuevas plantaciones en suelos donde no existió cultivo de vid.

3 — Virus sin vectores conocidos.

a) **Enrulamiento de la hoja o leaf roll.**

Se cree exista en todas las regiones vitícolas del mundo. En nuestro país hemos observado síntomas en Harriague fundamentalmente.

Huésped: Se conoce sólo en la vid.

Daños: Provoca merma en el rendimiento e influye en la calidad, ya que la maduración se hace despareja, tardía, falta color a las uvas tintas o rojas y disminuye el tenor de azúcar.

Transmisión: Sólo por injertos.

Control.

1) Difundir plantas libres de virus.

2) Según Feldman se puede eliminar por termoterapia: sometiendo el material enfermo a 40º durante noventa días, separando luego los brotes herbáceos tratados (cinco a siete centímetros) y enraizándolos en arena.

b) **Amarillamiento de las nervaduras o yellow vein.**

Virosis menos conocida. Provoca una incapacidad del cuaje. Está relacionada con otros virus (virus de las manchas anulares del tomate y peach yellow bus virus). Se transmite por el nematodo Xiphinema Americano.

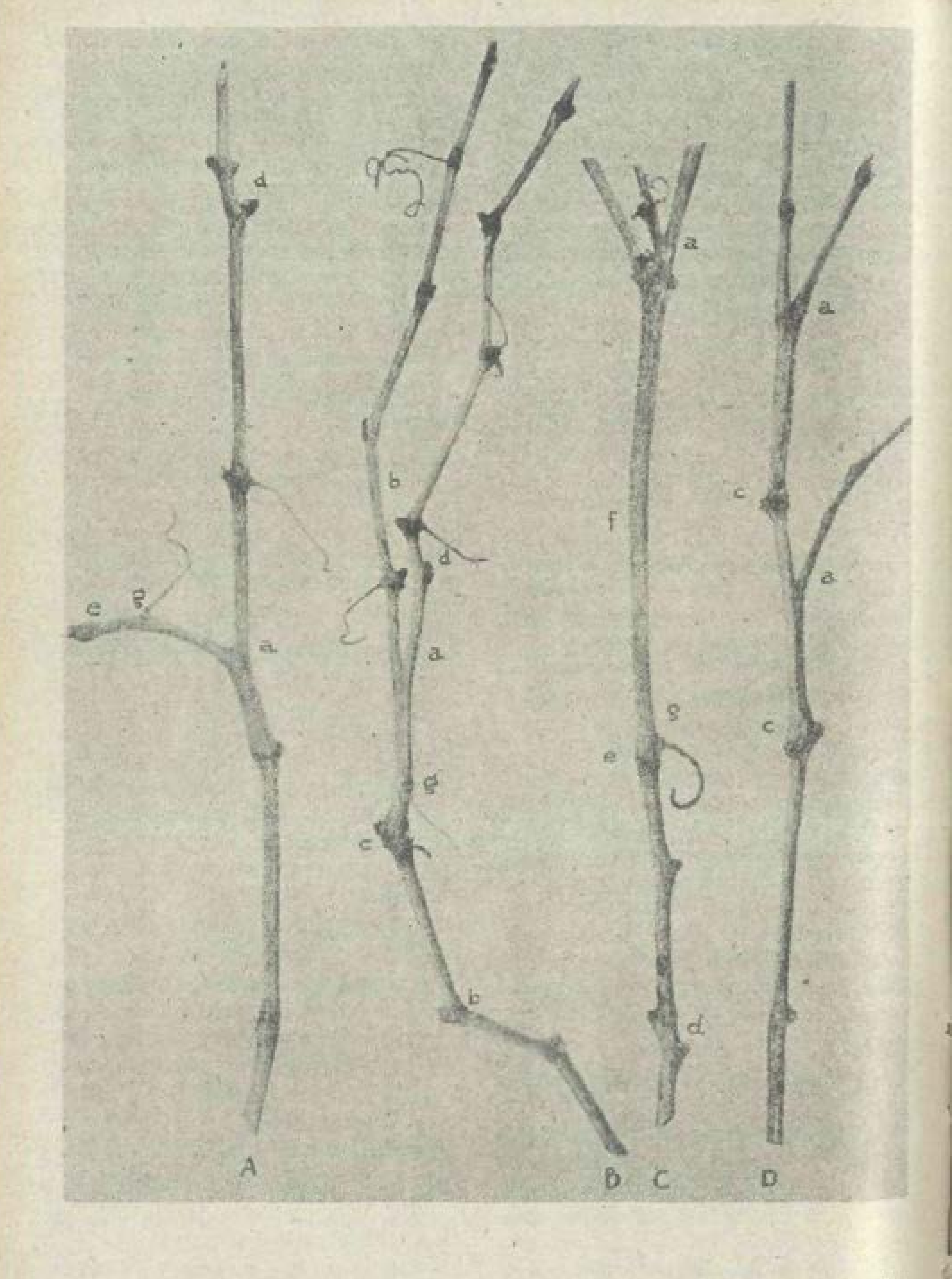
En nuestro país, ya hemos señalado la presencia en viñedos, del mencionado nematodo; pero no hemos visto síntomas de la enfermedad.

c) **Mosaico en manchas estrelladas o mosaico asteroide.**

Como la anterior, poco conocida. Se transmite por injerto y las vides afectadas detienen su crecimiento y merman su producción. En nuestro país hemos observado síntomas en hojas, que pueden corresponder al mosaico asteroide.

d) **Corteza corchosa.**

Se conoce en California y en Italia. Provoca distintos disturbios en el funcionamiento de las cepas. Se transmite



A y D, variedad Pedro Giménez. B, variedad Cereza. C, variedad Malbeck, a, falsa dicotomía; b, zig-zag; c, dobles nudos; d, entrenudos cortos; e, nudos sin yemas; f, entrenudo anormalmente largo; g, zarcillos ubicados en el entrenudo.

sólo por injertos aunque se sospecha exista algún insecto vector. No hemos observado plantas con síntomas de corteza corchosa en nuestro país.

SINTOMAS DE VIRUS EN VIÑEDOS DEL PAIS

Ante un problema de tanta importancia como lo es el de los virus que afectan a la vid, la Cátedra de Frutiviticultura de la Facultad de Agronomía de Montevideo, viene realizando un estudio que consiste en la constatación de síntomas de virus tanto en los viñedos de su campo experimental como en viñedos particulares. Los especialistas en la materia, es decir los virólogos, tendrán que dar la última palabra, por medio de la realización de tests con plantas indicadoras y por estudios de laboratorio.

A continuación exponemos los síntomas más característicos, citados en la bibliografía, y que nosotros hemos constatado.

DEFECTOS EN LA BROTACION

Las cepas enfermas a veces brotan tardíamente. El crecimiento puede hacerse lento en los brotes jóvenes. En ciertas ocasiones quedan yemas sin brotar. Este último síntoma puede ser causado por la escoriosis. El brote puede también curvarse exageradamente.

ANOMALIAS EN EL BROTE

A parte de los defectos citados, se aprecian las siguientes anomalías:

a) **Fasciación y falsa dicotomía.**

El brote, por una anarquía en el proceso de crecimiento, se aplasta (fasciación). Paralelamente, dicho brote, que es único en una cepa normal, se bifurca (falta dicotomía). Puede haber incluso fasciación múltiple, es decir, se forman tres o más brotes terminales. (Foto 1.) La fasciación y falsa dicotomía pueden ocurrir también por déficit de boro.

b) **Court-noué (entrenudo corto) y crecimiento en zig-zag.**

También como una manifestación de los disturbios que tienen lugar durante el crecimiento, se da el acortamiento de algunos entrenudos (esto es más frecuente hacia la base del pámpano o brote), que alternan con entrenudos normales. Los entrenudos pueden crecer en zig-zag. Precisamente la presencia de entrenudos cortos, ha valido la denominación de court-noué a una de las virosis de la vid. Pueden existir, así mismo, entrenudos anormalmente largos. (Foto 1.) Los entrenudos cortos y largos y el crecimiento en zig-zag, pueden ser debidos a carencia de boro.

c) **Dobles nudos.**

A veces el entrenudo se hace tan corto, que dos nudos del sarmiento se aproximan extraordinariamente y entonces las hojas de ambos aparecen como opuestas en vez de alternas. (Foto 1.)

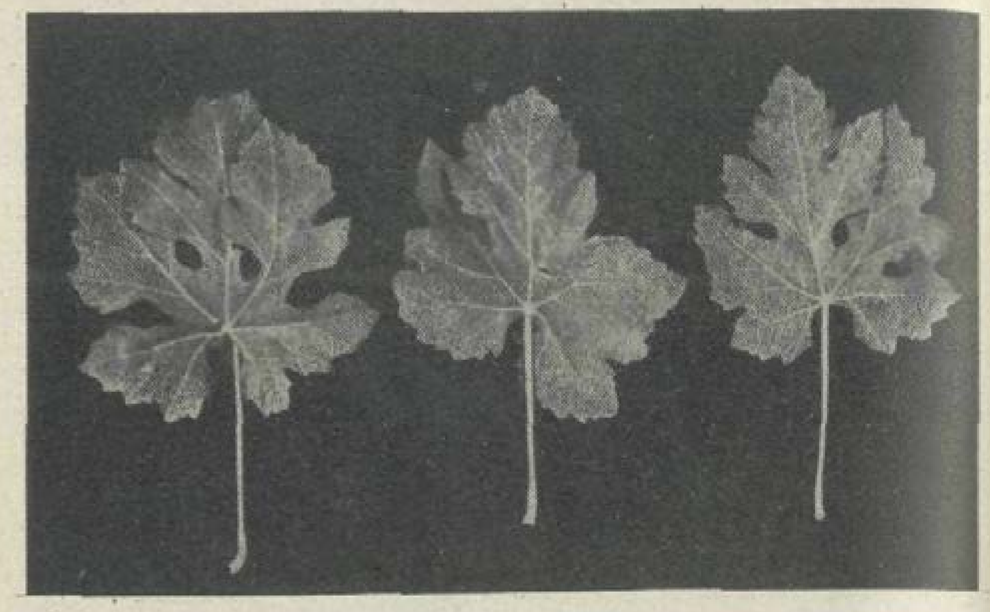
d) **Muerte del ápice terminal.**

El ápice terminal del brote se seca. Puede, esto, ir acompañado de volteo de hojas, brotando incluso las feminelas con más vigor.

En cortes microscópicos realizados por la Cátedra de Fitopatología, en brotes cuyos ápices se secan, hemos observado necrosis del floema (tejidos conductores de savia elaborada), lo que explicaría el desecamiento del ápice y la desfoliación. La muerte del ápice terminal puede también ser debida a carencia de boro.

e) **Zarcillos ubicados en el entrenudo.**

Mientras que lo normal es que el zarcillo se forme en un nudo, opuesto a una hoja o racimo; en una cepa enferma puede formarse en el entrenudo



Distintos tipos de deformaciones observadas en hojas

(Foto 1), o existir zarcillos múltiples, o con hoja, o brotes terminados en zarcillos.

Estos síntomas no los hemos observado.

f) **Nudos sin yemas. Yemas dobles.**

Se señalan también como otras anomalías. (Foto 1.) Al igual que los síntomas anteriores, no los hemos observado.

ANOMALIAS EN LA HOJA

La hoja de una variedad de vid presenta una morfología particular. Las cepas enfermas ofrecen malformaciones de lo más variadas que mencionaremos.

a) **Asimetría.**

Trazando un eje vertical que divida al limbo en dos mitades, vemos que el crecimiento ha sido desparejo, poniéndose en evidencia la asimetría foliar.

Aunque esto ocurre en plantas normales, es más notable y más frecuente en cepas enfermas. (Foto 2.)

b) **Hoja doble.**

La anomalía del crecimiento, se manifiesta, a veces, tomando el limbo un aspecto de doble hoja, destacándose dos ápices superiores con sus respectivas nervaduras centrales en vez de uno.

c) **Dientes aguzados.**

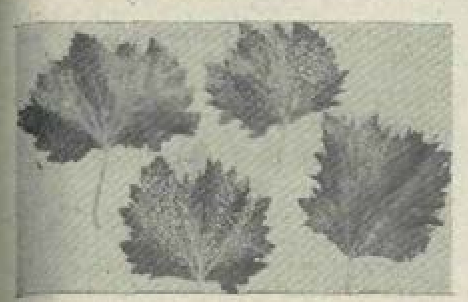
Los dientes que marginan la hoja se hacen más notables, uncinados (en forma de uña), pudiendo variar así mismo, su número y tamaño. (Foto 3.)

d) **Nuevo par de senos laterales.**

Siendo lo normal que una hoja de vid sea entera, tri, o plentalobada; en las cepas enfermas puede aparecer un nuevo par de senos laterales. También, las hendiduras de los senos se aproximan más a la nervadura central tomando la hoja el aspecto de la hoja compuesta. (Foto 2.) Otra variación: el seno lateral puede estar ausente o presentar formaciones rectiformes.

e) ***Seno peciolar abierto.***

El seno peciolar se abre exageradamente formando un ángulo de ciento



Variedad Pinot blanco (Chenin) con deformación infecciosa. Hojas en forma de abanico, senos peciolares muy abiertos, dientes aguzados.

ochenta grados o aún mayor, y la hoja toma un aspecto de abanico. Este síntoma característico valió el nombre de Fanleaf a una de las virosis de la vid. (Foto 3.)

f) **Variaciones en el peciolo.**

Puede ser más pequeño o más grande que el peciolo de la variedad; pero, quizás lo más característico, sea su aplanado o fasciación. Esto último lo hemos visto asociado al síntoma de la doble hoja.

g) **Hoja chica.**

La hoja desarrolla menos que una planta normal. Esto es más evidente en las plantas con enanismo.

h) **Hoja achaparrada.**

A veces los bordes del limbo se doblan hacia el envés y la hoja queda achaparrada o con forma de paraguas.

i) **Hoja ampollada.**

Existe una hiperplasia en el mesófilo y a consecuencia de ello, la hoja presenta ampollas. Esta malformación ocurre también en plantas atacadas por oidio

j) **Hoja encrespada.**

Otras veces los bordes del limbo se doblan hacia el haz, tomando el aspecto encrespado característico.

k) **Limbo grueso, espeso, quebradizo.**

Este carácter anómalo de la hoja suele asociarse con disturbios en su pigmentación (intensa formación de antocianina). Es un síntoma característico del leaf-roll o enrollamiento de la hoja.

AUSENCIA TOTAL O PARCIAL DE CLOROFILA EN LA HOJA

Las enfermedades a virus pueden provocar disturbios en la formación de la clorofila foliar. Entonces, la hoja pierde en mayor o menor grado su color verde característico. Las anomalías más frecuentes en cuanto a la pigmentación son:

a) **Clorosis.**

Se trata de una carencia o deficiencia de clorofila. Existen distintos casos de clorosis: intervenal, venal, marginal. Aunque se dan en cepas con virus, la clorosis es, en general un problema de carencia de nutrientes (hierro, manganeso, etc.).

b) **Mosaico.**

Las hojas quedan matizadas con los colores verde y amarillo o diversos tonos de verde. Es un síntoma muy típico de plantas enfermas de virus, aunque puede ser también debido a un factor genético. (Foto 4.)

Según la disposición de las manchas que diagraman el mosaico, éste puede ser:

—**Reticulado:** las manchas amarillas se extienden a lo largo de las nervaduras delineando una especie de retículo.



Variedad Malbeck con síntomas de amarillamiento infeccioso; las manchas amarillo intenso siguen preferentemente las nervaduras.

—**Masculado:** las manchas son grandes bien delimitadas.

—**Difuso:** las manchas son pequeñas, los bordes mal definidos e irregularmente departidos en la superficie del limbo.

Asteroide. Si las manchas son pequeñas, con aspecto de estrella.

c) **Panachure.**

Es una clorosis particular, que afecta todo el limbo el cual toma un color amarillo oro. La hemos observado en varias variedades de vino y de mesa de la Colección Ampelográfica de la *Cátedra de Frutiviticultura. (Foto 5.)*

d) **Rougeau.**

Consiste en una coloración rojiza del follaje por aparición de antocianina en reemplazo de la clorofila. Dicha pigmentación puede aparecer prematuramente, incluso al iniciarse la floración y existen muchas causas que pueden provocar la (carencia de potasio, mala soldadura del injerto, etc.). Se insiste como sintoma caracteristico de virus, cuando el rougeau se destaca en los meses de marzo-abril (enseguida de la vendimia) asociado al limbo grueso, espeso, quebradizo y doblado hacia el envés.

ANOMALIAS EN LOS RACIMOS FLORALES Y EN LOS FRUTOS

Se dan ciertas anomalías que pueden ser debidas a otras causales (carecterística varietal, desequilibrio fisiológico etc.). Ellas son:

a) **Corrimiento.** — Caen, en mayor o menor grado, las flores o los granos recién formados.

b) **Millerandage.** — La fecundación de las flores no se realiza normalmente y quedan muchos granos pequeños, maduros, con semillas abortadas, al lado de los granos normales.

c) **Raquis acintado.** — El eje del racimo floral se aplasta (fasciación).



La variedad Malbeck de la colección simpelográfica de la Cátedra de Frutiviticultura de la Facultad de Agronomía de Montevideo mostrando síntomas evidentes de clorosis vírica.

d) **Racimo pequeño.** — Puede verse en plantas con virus, racimos más pequeños que lo normal.

e) **Influencia en la calidad del fruto.** — Hay reducción en el color de las uvas tintas o rojas; merca en el azúcar, deformación de granos.

En resumen, aunque ninguno de los síntomas citados puede considerarse como típico y característico de los complejos virósicos, en conjunto, valen, como elementos de diagnóstico, sobre todo si se considera su presencia e intensidad, lo que permite distinguir los casos en que las mismas desviaciones son producidas por causas no infecciosas.

METODOS DE LUCHA. SELECCION DE PLANTAS MADRES PARA LA PROPAGACION DE LA VID

De acuerdo a lo ya expuesto en el presente trabajo, tenemos la certeza de que los viñedos del país están invadidos por diferentes virus.

No debemos engañarnos creyendo que, por ser un problema que nunca se encaró en nuestro país, el mismo carezca de importancia. Tampoco debemos pensar que el problema sea de enorme gravedad, porque al menos, de momento, no lo es.

Debemos situarnos en el justo medio. El problema existe. Su incidencia en la producción no la podemos conocer, pero sí pensar que deba influir en forma importante sobre aquélla.

Veamos, ahora, como corolario de esta exposición, la manera que habrá que encarar la lucha contra los virus de la vid.

1) Seleccionar cepas dentro de las principales variedades de vid aclimatadas a nuestro país (Harriague, Vidiella, Moscatel, Hamburgo, etc.).

La selección a efectuar en dichas variedades tendrá estos objetivos:

a) Identificación varietal, es decir, se elegirán aquellas cepas que reúnan las verdaderas características de la variedad.

b) Alta producción.

c) No tendrán síntomas de virus.

2) Probar la presencia de virus sobre esos clones, mediante tests en los que se usen plantas indicadoras de virus de vid, que son inoculadas por injertación de yemas provenientes de los clones seleccionados. Por supuesto que la realización de tal trabajo exige la creación de un cuerpo de virólogos, lo que entendemos es imprescindible e impostergable.

3) Los trabajos mencionados en los numerales anteriores permitirán proporcionar material para establecer viñas madres, de las cuales los viveristas y viticultores obtengan material sano para su propagación.

4) Determinar las áreas infectadas por nematodos vectores y ensayar medidas de control contra ellos.

5) Por medio de técnicos extensionistas difundir, a nivel técnico y de productor, los conocimientos fundamentales del problema.

6) Periódicamente se realizarán test sobre el vivero madre certificado como sano, para comprobar que no haya existido infección posterior.

Hasta tanto las medidas recomendadas no se lleven a la práctica, aconsejamos al viverista y al viticultor que forman sus plantas, realizar su propia selección. Para ello, elegido el cuadro donde se realizará la selección, se harán visitas en distintas épocas y durante todo el ciclo (desde la brotación hasta el reposo), marcando las plantas con cualquiera de los síntomas señalados. Se elegirán, luego, para propagar, las cepas no marcadas.

La mencionada selección se repetirá todos los años, ya que, plantas no marcadas, y presumiblemente sanas, pueden mostrar, con el correr del tiempo, síntomas de virus.

BELLA UNION

EN EL PROCESO DE DESARROLLO DEL PAIS

por el Ing. JUAN JOSÉ LANDONI

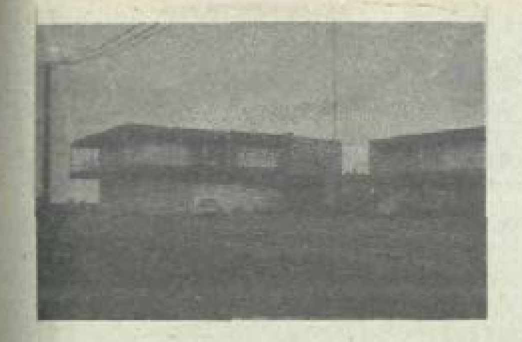
MAS de 6.000 há de tierras con riego instalado, con posibilidades de llegar en una rápida expansión a superar *las 10.000 há, un ingenio* azucarero con capacidad de molienda diaria de 3.000 toneladas, recientemente instalado y el espíritu progresista del productor rural de Bella Unión, son la base del proceso de desarrollo del Norte Uruguayo.

Sumado a esto, el sentir cooperativista existente, con el que se ha obtenido el complejo económico que es el Ingenio Azucarero de C.A.L.N.U. (Cooperativa Agropecuaria Limitada Norte Uruguayo), y una ampliación de las *áreas de riego de 2.000 há en un* año realizadas por las cooperativas C.A.L.P.I.C.A. y C.A.L.C.A.B.U. constituyen la prueba evidente de nuestra capacidad para concretar el proceso de desarrollo que se ha iniciado y se expande hacia el Sur. Y esa contagiosa inquietud de progreso ha llegado también a la localidad de Tomás Gomensoro, formando un cinturón de tierras, que, aunque no muy fértiles, con el trabajo, la técnica y el riego, darán en breve plazo una producción exportable de resultados positivos al país.

Todo lo realizado es obra de la uni*dad cooperativista*, que han obtenido por sus propios medios, los créditos necesarios, tanto en el país como en el exterior, y no, como puede pensarse, que sean obras financiadas por el Estado o empresas capitalistas extranjeras; lo realizado es absolutamente nuestro; la obra es de nuestros modestos productores, es obra de uruguayos simplemente.

Detrás viene la reforma natural y lógica de las estructuras agrarias, latifundios que se transforman y se sub*dividen en unidades económicas*, radicando la familia rural en el campo que trabaja y formándose cooperativas, sea de riego, maquinaria, producción y consumo, y así, mirando siempre hacia adelante, construyendo y realizando.

La prueba fehaciente de lo expresado, es el hecho de que, a principios del año 1970, las cooperativas CALPICA y CALCABU, que agrupan 50 y 20 colonos respectivamente, adquirieron en



Hotel de C.A.L.N.U.

forma independiente, dos establecimientos que funcionaban como una tradicional estancia, con una superficie aproximada a las 1.000 há cada uno; iniciaron los trabajos de preparación de tierras, nivelación, canales y sistemas de riego y la plantaron, de caña de azúcar, entre los meses de mayo a octubre. Y hoy en agosto de 1971, al año y medio de iniciada la obra, se está entregando la producción de caña de azúcar a una cooperativa que reúne a 300 productores, el Ingenio Azucarero de C.A.L.N.U., y lo que es más maravilloso aún, hay 2.000 há nuevas bajo riego, con sus canales, cañerías, motores y estas 2.000 há regadas podrán extenderse y duplicarse, porque los sistemas de riego han sido estudiados con las previsiones necesarias para esas ampliaciones.

También funcionan otras dos cooperativas: C.A.L.E.R.N.U. (Cooperativa Agropecuaria Limitada Electrificación Rural Norte Uruguayo) que está en vías de concretar la electrificación rural en la zona comprendida, entre el Río Cuareim al Norte, el arroyo Ñaquiñá al Sur, el río Uruguay al Oeste y 5 km al Este de la Ruta Nº 3, instalando 80 km de líneas de alta tensión, trayendo el progreso y comodidad a los hogares campesinos, con la economía que significa la sustitución de las motobombas diesel por equipos eléctricos, con la facilidad de su manejo y eficiencia reconocida.

Vista aérea del Ingenio Calnu; al fondo, el hotel y viviendas.

Caña en cultivo.

Caña aparcada.

La otra cooperativa C.A.L.A.G.U.A., cuyo cometido es hacer posible, entre otros, la instalación de riego en las zonas de Campodónico y Coronado, estimándose que en el correr de este año se inician las obras de ingeniería necesarias.

La zona cañera se está proyectando hacia la diversificación de cultivos y producciones; se estudian fórmulas de rotación de cultivos con leguminosas y praderas artificiales convencionales bajo riego, para alimentación de novillos de exportación o vacas de invernadas, para el abasto interno complementadas con subproductos de la caña de azúcar, despunte y melaza.

Como dato ilustrativo de la importancia que tienen estos subproductos, es dable consignar que una hectárea de caña de azúcar tiene un desperdicio por despunte de 5.000 kg promedio por hectárea; si tenemos en cuenta que hay 6.000 há de caña de azúcar en cultivo, obtenemos la cifra de 30.000.000 de kg de despunte, y tomando una relación nutritiva, por demás exagerada y pesimista de 20/1, es decir, 20 kg de despunte con melourea (melaza con urea), producen 1 kg de carne peso vivo, se podrían obtener 1.5000.000 kg de carne por año.

Complementando, se están ensayando y se van a probar, siembras de maíz para industria, silos con maíz y sorgos, incluso con despunte de caña de azúcar, y otras técnicas que se relacionan con el problema de diversificar los cultivos de caña de azúcar, y una vez determinados los resultados, esta zona se transformará en un conjunto agrícola-ganadero, con una agricultura, horticultura y fruticultura especializada, con primicias como tomates y morrones, citrus, viñedos y una ganadería intensiva, para producción de car-



Aplicando herbicidas.

Quemando caña de azúcar.

Cortando caña de azúcar.



Cargando caña de azúcar con grapo.

ne y leche, incluyendo los cerdos, que acompañado en un futuro cercano con una planta industrializadora de la producción, marcará con claridad el sendero de una zona en desarrollo y una esperanza para los hijos de este Norte Uruguayo, hasta no hace mucho olvidado y que hoy se integra, con enormes posibilidades de éxito al progreso nacional.

Siendo la caña de azúcar el cultivo base del progreso de Bella Unión, estimo necesario hacer una breve descripción del mismo, sobre todo con el fin de interiorizar al agricultor y al estudioso no familiarizado con sus técnicas.

CAÑA DE AZUCAR

Graminea perenne de ciclo estival, cuyas cepas duran de 5 a 7 años.

Clima. — Subtropical, con promedios de temperaturas en 15 años, de 19.24 grados centígrados, siendo la máxima 25.83ºC y la mínima 12.85ºC.

Precipitaciones pluviales en promedio de 15 años: octubre 132.8 mm y 45.3 en agosto. Promedio general anual: 1.196 mm.

Suelos. — No es exigente en fertilidad de suelos, ya que responde muy

Cultivos de primicias. Morrones. Se aprecia el techo de paja o quincho de protección del cultivo.

bien a las abonaduras artificiales. Deben ser suelos bien drenados.

Preparación de suelos. — La preparación de suelos es común para un cultivo agrícola, no obstante, el cultivo de la sacarígena requiere una sistematización y nivelación previa del suelo, por ser un cultivo bajo regadío.

Epoca de plantación. — Primavera u otoño, siendo más indicada esta última. Es más importante la época de plantación que la preparación del suelo.

Semilla. — Siendo una gramínea que en el país se reproduce asexualmente, se utiliza como semilla un trozo de tallo o "bastón", de aproximadamente 1 metro de largo el que posee de 8 a 10 yemas con poder germinativo, las que originan a su vez, hojas y tallos, formando en el período vegetativo siguiente, nuevos "bastones".

Siembra. — Se realiza en surcos distanciados de 1.20 a 1.50 m, dependiendo de la variedad. Los bastones utilizados como semilla se ubican en forma horizontal en el fondo del surco, y luego se tapan con tierra, formando un camellón de 10 cm de alto.

Labores culturales. (Ver fotos). — Cuando la cepa inicia su desarrollo después de cortada, se realiza una "descostillada" o "descalzada" del surco; luego en la trocha ó entresurco, se pasan pinchos para limpiar de malezas y aflojar el suelo compactado por el riego del año anterior.

Posteriormente se aporca como lo indica la foto, cubriendo parte de la cepa y levantando el surco, pasando por último un subsolador en el medio de la trocha o entresurco.

Herbicidas. (Ver fotos). — Se emplean herbicidas preemergentes, después de la plantación o inmediatamente después de cortada la caña, a los efectos de mantener libre de malezas el cultivo.

Para tratamientos de malezas que no fueron controlados oportunamente, se emplean herbicidas postemergentes, en forma dirigida.

En muchos casos, las labores culturales son totalmente suprimidas, utilizándose únicamente herbicidas adecuados para el control de las malezas existentes en el cultivo y una fertilización que atienda las necesidades de nutrientes del mismo.

Fertilización. — Pese a la variabilidad de los suelos existentes en la zona, puede tomarse como norma general de 2 a 2.5 kg de nitrógeno por surco, 2 kg de fósforo y de 2.5 a 3 kg de potasio por surco.

Riego. — Se realiza por medio de canales y regueras.

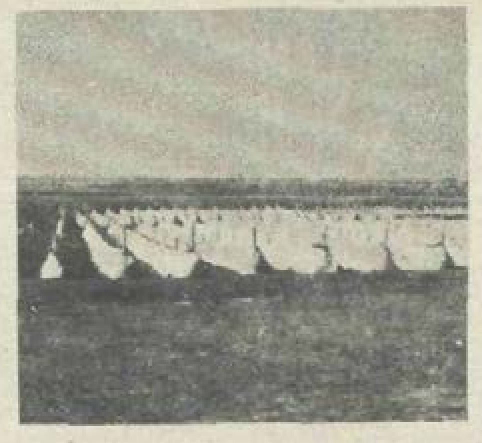
Como promedio general, el caudal necesario para el riego en caña de azúcar se sitúa en los 8.000 lts/hora/há.





Vista general del cultivo con sus tapas y quinchos de paja. Se aprecia la madera y alambres que sirven de sostén.





Cultivo cubierto con las tapas, para evitar los efectos perjudiciales de las heladas.

Cosecha. — *Se realiza en los meses de julio a octubre.*

Previo al corte de la caña de azúcar, se procede al quemado (ver fotos), para eliminar la hoja, quedando únicamente el bastón, que luego de quitársele la punta o "despunte", se envía a la fábrica para su industrialización, utilizando para el transporte camiones o chatas.

La cargada se realiza a mano o con grapos (ver fotos), herramientas que montadas sobre un tractor, toma la caña por medio de garfios, que accionados por sistemas hidráulicos, la apreta la levanta y descarga sobre el camión.

Rendimientos. — La producción de una hectárea de caña se sitúa en las 50 a 60 toneladas, siendo el promedio por surco de 800 a 1.000 kg.

Estas cifras son sensiblemente variables, fundamentalmente por condiciones climáticas adversas, como las heladas prematuras, que detienen el crecimiento y deterioran la punta del bastón, debiéndose aumentar el "despunte", con la consiguiente pérdida de peso.

El pago al productor se realiza en base al rendimiento en azúcar de una tonelada de caña de azúcar, oscilando el *rendimiento entre 8 % y 12 %.*

Finalmente, y en lo que tiene relación con los cultivos de primicia, cabe destacar que, por el clima subtropical de la zona de influencia de Bella Unión, ésta se presta para la realización de esta clase de cultivos, es decir, cultivos cuya producción, tomates, morrones, zapallitos, maíz de choclo, pepinos, se anticipa a las de otras zonas del país, obteniendo en el mercado precios sumamente compensatorios.

Dado que se trata de cultivos que se realizan en épocas diferentes a las normales de la especie, y que gran parte del ciclo se cumple en el invierno, los mismos se realizan bajo cubierta, utilizando quinchos de paja para techo y bolsas de arpillera o plastillera para tapa, materiales que se emplean para proteger el cultivo cuando se producen heladas o grandes fríos.

El envío al mercado de la producción de primicias se inicia a fines de julio o agosto y finaliza normalmente a principios de noviembre.

Los cultivos de primicias son realizados bajo riego, con fertilizaciones intensas de acuerdo a las necesidades de las plantas y continuos tratamientos sanitarios, con fungicidas e insecticidas, empleándose también hormonas para intensificar el cuajado de la fruta.

LA REMOLACHA Y LA INDUSTRIA AZUCARERA

por el Ing. Agr. JORGE SPANGENBERG

ORIGEN DEL CULTIVO

EL descubrimiento de que la remolacha contenía azúcar y que ésta era exactamente igual a la proveniente de la caña de azúcar, única fuente en aquel entonces de esta sustancia requerida para la alimentación humana, se debe al químico alemán Andreas Sigismundo Marggraf en 1747 y su cultivo a que su discípulo Franz Carl Achard lo iniciara conjuntamente con el mejoramiento técnico de la remolacha que suministraba esta materia muchos años después; a la vez realizó la instalación de una fábrica en Cunern, en Silesia, donde obtuvo azúcar, demostrando así la factibilidad de su obtención en base a este vegetal.

Sin embargo, el desarrollo y evolución del cultivo de esta planta sacarígena es indiscutible que se inició gracias al espíritu y visión de Napoleón I, que concretó esta iniciativa con sus famosos decretos del 25 de marzo de 1811 y el 15 de enero de 1812, sobre todo en base a este último, una vez que Benjamín Delessert le demostró que la obtención de esta sustancia a partir de la remolacha era una realidad tangible. Si bien Napoleón I actuó obligado por la circunstancia de que Francia no podía obtener este alimento de sus colonias de ultramar por motivo del bloqueo inglés, esto no explica el porqué luego de pasada esta circunstancia se siguió desarrollando e incrementando este cultivo, no sólo en los países europeos incluida la U.R.S.S. sino en América del Norte (Estados Unidos y Canadá), Japón, Marruecos, Pakistán, China, Afganistán, Irán, Israel, Líbano, Siria y Turquía, y en Sud América en Chile y Uruguay.

¿CUALES SON LAS CAUSAS DE ESTA EXPANSION?

El porqué del incremento y difusión de este cultivo y de las enormes inversiones efectuadas tanto para acrecentar el monto de su rendimiento como para mejorar la calidad del mismo aumentando su porcentaje sacarígeno, no puede explicarse satisfactoriamente por el hecho de que esos países quisieran tener la seguridad de poder disponer, cualquiera fueran las circunstancias que rigieran, de este elemento esencial para la alimentación humana. Tampoco, aunque es hasta cierto punto valedera la razón, por temor de que los países productores de azúcar de caña aumentaran los precios a extremos tales que este producto se hiciera prohibitivo para los sectores menos pudientes de su población.

La causa principal es otra. Esta proviene del hecho de que el cultivo de la remolacha azucarera es un cultivo que enseña y familiariza al productor con todos los adelantos de la técnica

agrícola moderna, tanto en lo referente a métodos de cultivo como en el empleo de fertilizantes, elección y preparación de tierras, empleo y elección de insecticidas, fiticidas y anticriptogámicos, etc. Esta enseñanza, de la cual deriva una capacitación cada vez mayor del productor la impone el cultivo, pues no prestar atención o descuidar alguno de estos elementos puede originar un serio fracaso. Es una exigencia del cultivo que no puede descuidar ninguno, lo cual trae aparejado la formación de un productor cada vez mejor a la vez que forma en el mismo la conciencia de cómo el hombre puede utilizar la naturaleza acrecentando sus efectos benéficos o atemperando los negativos. A la vez, despierta su iniciativa para mejorar cada vez más la forma de establecer, desarrollar y cuidar el cultivo. Es pues, el paso inicial, donde es posible cultivar esta planta sacarígena, de pasar de la producción extensiva a la intensiva, lo que permite la obtención de producciones mayores por unidad de superficie, con lo cual se transforma no sólo en un elemento esencial del progreso agrícola, sino también en un factor de bienestar, a la vez que combate en forma efectiva el hambre que cada vez amenaza más a la humanidad.

Pero aún hay algo más: este cultivo es uno de los que tiene más valor desde el punto de vista bromatológico, como lo ponen claramente de manifiesto las cifras insertas a continuación:

Cultivo	Rendimiento por há	Valor almidón en kilos por há	
Remolacha azucarera (raíces)	27.000 k	4.158	
Remolacha azucarera (raíces) 25 % de hojas	6.750 "	580,5	4.738,5
Papas	17.000 "	2.754	
Trigo y cebada	2.100 "	1.488,9	

Además de su alto valor bromatológico, este cultivo no sólo preserva sino acrecienta la productividad de las tierras que lo han sustentado, lo que repercute favorablemente sobre los cultivos que lo suceden. Por tales motivos es que este cultivo se ha expandido e incrementado en todo el mundo y por eso es que los Estados le han prestado preferente atención en su desarrollo agrícola, tanto en lo referente a los países desarrollados, como quizás, más aún, en los que se esfuerzan por alcanzar esa situación.

INICIACION Y SITUACION DE LA INDUSTRIA AZUCARERA EN EL URUGUAY

Esta industria, y los cultivos destinados a abastecerla, tuvo su origen en la ley del 26 de diciembre de 1900, iniciándose la primer cosecha con la consiguiente producción de azúcar nacional en 1903 en la fábrica instalada para ese fin en la localidad de La Sierra, Dpto. de Maldonado, por el Sr. Félix Giraud, la cual posteriormente pasó a ser propiedad de la firma Díaz, Aznares y Cía. Por defectos de esta ley y de las subsiguientes, el cultivo de esta planta sacarígena vegetó pues carecía de alicientes para su desarrollo. Recién se encara el problema debidamente a partir de la ley 11.448 del 12 de junio de 1950, llamada "Ley azucarera", en la que se contempla como

no lo habian hecho ninguna de las anteriores, tanto el aspecto agrícola como el industrial.

Puede decirse que es a partir de la misma que se inicia el cultivo de la remolacha azucarera en forma conveniente en el País, pese a que aún en ésta no se contempla debidamente el aspecto agrícola, por no fijarse en general los precios a pagar a los productores con la debida anticipación y carecer de disposiciones relativas a sistemas de pagos que le garanticen al mismo el cobro, en tiempo y oportunidad, de su producción. Igualmente es de destacar que no se cumplieron muchas de las disposiciones fundamentales incluidas en la mencionada ley. Pese a estos aspectos poco favorables, la producción de la remolacha azucarera en lo que respecta al monto de los rendimientos se acrecentó a partir de esta ley en casi un 97 %, pues se llevaron los rendimientos de 12,7 ton. por há (periodo 1941/42 a 1948/49) a más de 25 ton. por há (promedio de los últimos cinco años para las dos fábricas en aquel entonces instaladas). Es el único cultivo que ha demostrado en la realidad de los hechos tales adelantos, y bastan para confirmarlo, las cifras consignadas en el cuadro expuesto a continuación:

PROMEDIO POR QUINQUENIOS

RENDIMIENTO POR HA EXPRESADO EN KILOS

	1944/48	1949/53	1954/58	1959/63	1964/68	Aumento sobre 1944 - 1983
Trigo	681	892	977	763	973	145 k 17,5 %
Papas				4.588	5.034	446 k 9,7 %

Estas cifras demuestran que de estos tres cultivos, remolacha azucarera, papas y trigo, dos intensivos y uno extensivo, el que ha registrado aumentos sustanciales es el de la planta sacarígena; siendo el cultivo que ha incrementado en forma más eficiente su producción unitaria, a la vez de mejorar como ya se dijo la productividad de las tierras, y siendo por ahora nuestro único patrimonio, se le debería haber estimulado al máximo fijándole precios que guardaran consonancia con los riesgos del mismo. Esto es lo que indicaría la lógica pero es lo que no se ha hecho. Los precios fijados no responden al riesgo que se corre con éste, como en otros cultivos, en un País de una climatología tan variable como la nuestra, y por eso es que muchos productores lo han abandonado. Tal situación la pone claramente de manifiesto el descenso del área de esta planta sacarígena expuesta en el cuadro que va a continuación:

AREAS AGRICOLAS DE REMOLACHA AZUCARERA

EMPRESA	1966/67	1967/68	1968/69	1969/70	1970/71	1971/72
AZUCARLITO						
Há sembradas ..	5.434	6.155	7.152,2	4.056,8	4.498	4.100 aprox.
Há cosechadas .	5.434	5.273	7.054,2	4.052,7	4.418	——
RAUSA						
Há sembradas .	8.544	9.606	10.793,8	5.887,4	7.213	6.000 aprox.
Há cosechadas .	8.202,2	9.035	10.548	5.522,6	6.986	——
ARINSA						
Há sembradas ..					2.957,1	4.900 aprox.
Há cosechadas .	-				2.891,3	——

RENDIMIENTOS NETOS POR HA COSECHADA EXPRESADOS EN TONELADAS (*)

	1966/67	1967/68	1968/69	1969/70	1970/71	Promedio gral. 1966/67-1970/71
Azucarlito	25,0	9,8	25,1	36,1	30,7	25,3
Rausa	28,0	16,6	29,2	23,3	30,8	25,6
Arinsa					34,5	

(*) Dato: C. H. A.

Por esta incomprensión de lo que representa este cultivo, es que se ha originado esa disminución enorme del área sembrada con esta planta sacarígena, que llega, comparando las áreas de siembra de las dos fábricas en aquel entonces instaladas, Azucarlito y Rausa, o sea las del año agrícola 1968/69 con las de 1970/71, a más de 6.235 há. (Se ha tomado este año como término comparativo porque hasta aquel entonces el área sembrada iba en aumento). Tal diferencia es demostrativa, sobre todo en el caso de los productores que abastecen a Azucarlito, quienes en el año 1969/70 habían obtenido un rendimiento neto record para el País por há de 36,1 ton., de que el precio que se pagó y se paga no representa ningún aliciente para el agricultor, pues en el mejor de los casos si bien no pierde, no se le permite ganar lo suficiente para resarcirse de las pérdidas de los años malos. No se diga que esto se debe a que nuestros productores no son capaces de lograr rendimientos iguales o similares a los europeos, pues los registrados en 1970/71 demuestran lo equivocado de tal aseveración. La única razón valedera es que no es posible obtener producciones satisfactorias si no se emplea el utilaje, los abonos y los específicos requeridos por el cultivo, y éstos, en nuestro País, son caros. Sin embargo, al criticar el trabajo de nuestros agricultores y estudiar con lupa sus inversiones por parte de los organismos pertinentes, éstos no tienen en cuenta que según estudios hechos la hectárea de remolacha contribuye entre ingenios y productores con una cantidad que asciende, entre aporte fiscal y cargas sociales, a $ 24.244,60.

Es necesario reaccionar y tener en cuenta que el productor merece el mismo tratamiento que el consumidor y que no tiene por qué ser siempre la víctima obligada. La industria azucarera nacional, ya sea en base a remolacha azucarera o caña de azúcar, merece otro tratamiento, pues son industrias que por su propio carácter exigen estar instaladas en los mismos lugares de producción, con lo cual se constituyen en centros de progreso y bienestar. No es posible ni admisible que no se quiera tomar conocimiento de la obra civilizadora, educativa y de enseñanza que realizan, la cual no se puede dejar derrumbar, pues si se llegara a este extremo nadie querría crear nuevas fuentes de trabajo, pues temería perder lo que tanto les costó crear.

ARINSA

Esta empresa surgió como la expresión de una obligación moral que consideraron tenían para con su terruño un núcleo de grandes productores y ganaderos, que estimaron que debían brindar nuevas fuentes de trabajo y nuevas posibilidades a los hombres de su departamento, Soriano, y de la parte sur del limítrofe Río Negro. No les movió ningún afán de lucro, sólo pensaron que era necesario iniciar una nueva era agrícola en base a una nueva industria y capacitar a los productores permitiéndoles el logro de un mejor standard de vida.

¿Cómo realizarlo? ¿Cómo efectuar esa transformación y en base a qué?

Luego de prolijos estudios, esos hombres con visión y cariño por su departamento presididos por don Alberto Gramont consideraron que la misma debía realizarse en base a un cultivo que ya hubiera demostrado su adaptación al País, su productividad, y sus posibilidades de mejorar la misma, y eligieron para ese fin la remolacha azucarera.

El por qué de esa elección se ha expresado ya en lo que se ha manifestado anteriormente, pero además por considerar que este cultivo era el paso a dar para ir de la producción agrícola extensiva a la intensiva, haciendo que este cambio fuera formando conciencia en el agricultor. Como no eran industriales, le dieron la importancia que debía y debe tener la parte agrícola, ya que en este cultivo, fábrica y éste forman un binomio indivisible, pues no pueden existir fábricas sin cultivo ni cultivos sin fábrica.

Con ese fin adoptaron las disposiciones requeridas para que los agricultores tuvieran el asesoramiento técnico necesario y la maquinaria moderna exigida para la realización de este cultivo. En esta forma no sólo crearon nuevas fuentes de trabajo, sobre todo en el campo en épocas del año en que no se requiere mano de obra, sino que llevaron al mismo una industria que exige estar en ese medio. No vacilaron en comprometer todos sus bienes, en un momento difícil para la economía del País, en esta empresa, pues tenían la seguridad, emanada ésta de su propia integridad, que la colectividad iba a responder a esta iniciativa que la favorecía, sobre todo al disponer de ese asesoramiento técnico imprescindible que les era necesario para solucionarles los problemas que se les presentarían, permitiéndoles superar las dificultades derivadas del desconocimiento del cultivo que iban a realizar.

En base a esta fe y confianza no sólo se instaló una nueva industria en el Departamento de Soriano, sino que la primera zafra de prueba del ingenio que exige el 50 % de lo que puede normalmente absorber la fábrica, no sólo se alcanzó la cantidad requerida sino que ésta se logró con rendimientos unitarios que superaron ampliamente, tanto los productores que abastecen Azucarlito como los de Rausa: 34,5 ton. por há contra 30,7 y 30,8 respectivamente. Tal resultado se obtuvo con productores sin experiencia alguna sobre este cultivo, lo que debe ser motivo de orgullo para éstos y para los técnicos que los asesoraron. Se cambió lo que parecía imposible: la mentalidad de un productor extensivo en intensivo, y esto se logró con resultados ampliamente satisfactorios. Pero además, y éste es un índice de la confianza que le merece a los productores la empresa y sus técnicos, en momentos extremadamente difíciles para esta industria y el cultivo que la abastece, cuando todavía no se conocen precios ni se saben si este cultivo puede ser la base para la recuperación agrícola para las zonas que abastecen este ingenio, y si el Estado evitará el colapso que se avecina por incomprensión de los problemas que afectan a la industria azucarera nacional, Arinsa es de las tres firmas azucareras que disponen de ingenio que trabajan a base de remolacha, la única que ha aumentado el área de cultivo de esta planta sacarígena en más de 2.000 há. Las demás, en este aspecto, han permanecido con el área que tenían en el año agrícola 1970/71 o aún la han disminuido.

Ante esta realidad es de esperar que el esfuerzo no será realizado en vano y que no se dejará caer por falta de visión o incuria lo que tanto costó crear y lo que tanto representa para el País, para su adelanto agrícola y para el bienestar de la población campesina.

PLANTAS PARA DECORAR INTERIORES

por Atilio Lombardo

CUALQUIER clase de planta puede ser utilizada para decorar interiores; todo reside en conocer su grado de tolerancia al medio que representa la casa. Simplemente, debemos saber usar la planta.

Hay muchas esciófilas (amigas de la sombra), como casi todas las especies de Philodendron, Anthurium, Monstera "esqueleto de caballo", Aspidistra "hoja de lata", Fatsia "aralia", Rhodea japonica, etc., etc., o bien, higrófilas como la mayoría de los helechos, que pueden ser utilizados, con éxito, para decorar interiores si se hace uso adecuado de ellas; si se las trata como seres vivos que necesitan una serie de factores para subsistir. En una casa no hay suficiente luz, suficiente aire, y es escasa la humedad atmosférica.

Las altas temperaturas deben estar acompañadas por alto porcentaje de humedad.

Siempre el interior de una casa es un medio hostil para cualquier tipo de vegetal, pero existe buen número de plantas que generalmente lo toleran por largo espacio de tiempo. De este tipo de plantas es que ha surgido la denominación de "plantas de interiores". Esta denominación es comercial, no botánica.

La vida de una planta está ligada estrechamente al medio en que vive. Los procesos fisiológicos de cada especie son regidos por las condiciones del medio, y su vida depende de éstas, por lo que, los factores ecológicos, no han de ser inferiores a determinados mínimos.

El medio es un complejo de factores; si las plantas no se adaptan a él, no pueden subsistir por mucho tiempo.

Un mismo medio, es decir, el mismo habitat, puede ser favorable a numerosas especies.

Para vivir, una planta necesita de los siguientes factores: aire, temperatura, luz, humedad atmosférica, agua y nutrientes.

Tanto la temperatura, como la luminosidad, humedad y agua, varían en su porcentaje, según la exigencia de la especie vegetal.

En lo referente al factor temperatura, hallamos las plantas que resisten el calor y las que resisten el frío. Cuando se trata del factor humedad atmosférica, hallaremos las que resisten las altas concentraciones y las que viven en lugares secos o muy secos. En cuanto al suelo, las que viven dentro del agua y las que lo hacen en suelos muy secos, son las hidrófilas y xerófilas respectivamente. Lo mismo se puede decir del factor luz; muchas viven a pleno sol, son las que necesitan gran luminosidad; otras, a plena sombra, las esciófilas.

Entre los extremos mencionados, hay toda una gama intermedia. En cualquier factor están las de ambos extremos y las intermedias.

Así como el clima de una región, regula el tipo de vegetación que puede vivir en ella, un ambiente dentro de una casa será tolerado por ciertas especies y no resistido por otras.

Esto no significa que cualquier tipo de planta no pueda vivir horas o días dentro de una casa.

Las plantas de follaje vistoso, o las de porte elegante, o las poseedoras de ambas condiciones, son las más usadas, pero pueden ser utilizadas plantas florales, es decir, vistosas en su época de floración.

Si tomamos, por ejemplo, plantas de hortensias para una decoración interior, podríamos hacerlo si previamente cultivamos este tipo de planta, en macetas de buen tamaño, disponiendo las mismas hasta su floración en un medio al aire libre, donde haya luminosidad, pero no sol directo, y alto porcentaje de humedad en su medio aéreo. Fuera de ello, la hortensia necesita buenos riegos y tierra suelta y liviana. Una buena tierra para enmacetar hortensias, podemos lograrla con un tercio de tierra común, un tercio de mantillo (tierra de hojas) y un tercio de arena dulce. En realidad, para cultivar plantas en macetas es esta la clase de tierra que debemos usar.

Una vez que las hortensias estén en plena floración, podemos con ellas decorar interiores; pero allí las plantas hallarán un medio hostil, puesto que dentro de la casa no tendrán el porcentaje de humedad que necesitan, el aire no será suficiente, y prácticamente no habrá luz para ellas. Si no olvidamos los riegos, vivirán perfectamente durante una semana o dos, luego, deberán ser restituidas al medio donde se les cultivó. En pocos días reponen sus pérdidas y pueden ser usadas nuevamente como adorno interior.

Las hortensias se reproducen fácilmente mediante estacas; éstas deben hacerse en el invierno usando tierra muy arenosa y mantenida con humedad constante.

La decoración interior por medio de plantas, debe ser temporaria para las plantas, todas necesitan ser reemplazadas.

En el caso que usemos la conocida Begonia rex, sus variedades o sus híbridos, debemos saber que viven comúnmente con más de 20 grados de temperatura, que necesitan buena luminosidad, que les perjudica el sol directo, que requieren alto porcentaje de humedad atmosférica y que los riegos deben ser moderados.

Los gomeros, esqueleto de caballo,

Philodendron, Pothos, Anthurium, etc., no necesitan altas temperaturas, viven con mediana luminosidad, tienen exigencias o cierta exigencia en lo que se refiere a humedad ambiente, pero no necesitan mucho riego.

Los culantrillos, como muchos helechos, tampoco exigen altas temperaturas ni buenos riegos, pero sí alto porcentaje de humedad aérea y relativa luminosidad.

Cuando se conoce el habitat de la planta a utilizar como ornamento interior, debemos buscar, dentro de la casa, la parte que más advenga a las exigencias de ella.

Así, dentro de una casa, conviene estudiar el ambiente a decorar y elegir plantas que lo toleren; pero debemos convencernos que las plantas no podrán adaptarse para vivir largamente allí, siempre habrá un factor o más de un factor ecológico que no alcance determinado mínimo exigido por ellas.

En una casa, los factores o casi todos los factores son adversos para cualquier tipo de planta, pero la humedad del medio aéreo y la luz son los que más les afectan.

Poner un plato con agua debajo de la maceta, más que ayudar a la planta, les perjudica en tal grado, que generalmente le causa la muerte. El agua que entra por el orificio basal de la maceta (el orificio se practica para drenaje de la maceta), pasa a la tierra y sube por capilaridad, quedando estancada dentro de la maceta, pues la planta no puede absorberla totalmente. El agua, allí estancada, no permite a las raíces respirar como principal perjuicio. La tierra donde vive la planta, tiene poros y espacios aéreos por los que pasa o circula oxígeno y otros gases; si los poros y espacios aéreos se llenan de agua hay escasa aereación, o ésta es nula, provocando la muerte de la planta. Por otra parte, el agua estancada, causa la muerte de organismos vivientes que desempeñan papel importante entre suelo y planta.

Las plantas acuáticas se valen de sus canales aeríferos para intercambiar gases, las terrestres no pueden hacerlo, carecen de tales canales. Sin embargo, la práctica del plato con agua debajo de la maceta, puede ser usada como sustituto del riego cuando surge la necesidad de ausentarse y dejar la casa por espacio de algunos días.

Lavar las hojas (o humedecerlas) de las plantas, resulta muy saludable para las mismas, pero darles "una mano de aceite" para que adquieran brillo, es altamente perjudicial. La capa de aceite, por delgada que sea, no permitirá a la hoja respirar, ni evaporar, que son dos funciones fundamentales.

La arena dulce, no muy fina, tiene gran porosidad, permite respirar fácilmente a las raíces; agregada a la tierra, en buena proporción, no deja que ésta se endurezca, permitiendo, a más, fácil drenaje. En arena pura, arraigan fácilmente estacas, gajos, hojas, trozos de tallos, estolones, etc. La mayoría de las plantas que se prestan para decorar interiores, provienen de zonas tropicales, pero muchas de ellas no son exigentes en altas temperaturas.

El problema es siempre el agua, toda la planta está constituida por un 90 por ciento de agua.

El agua, generalmente es tomada por la raíz y evaporada por las hojas. Dentro de un invernáculo, las plantas tropicales, evaporan gran cantidad de agua, de tal manera que el medio aéreo se mantiene allí en casi 100 por ciento de humedad. Dentro de una casa no sucede lo mismo.

En un medio, con la humedad atmosférica a casi 100 por ciento, no provoca en la planta casi evaporación; dentro de una casa, nunca hay alto porcentaje de humedad y la planta evapora mucha agua.

Las plantas de epidermis delgada evaporan fácilmente y se marchitan; las de epidermis gruesa o cutinizada como en los Philodendron, gomeros, Sansevieria y otras, evaporan mucho menos. El frío, provoca tanta evaporación como las altas temperaturas, sumándose el agravante de que pueden quedar inactivos los pelos absorbentes.

La ventilación de una casa es deseable para las plantas, pero una corriente de aire fresco o frío, con el agregado de cambio brusco de temperatura, perjudica en sumo grado a las plantas, como Begonia, que tienen epidermis delgada, no cutinizada.

Si las casas, en vez de ventanales, tuvieran escaparates como los de las tiendas, dentro de éste se podría crear un excelente medio para cultivar **plantas de interiores.**

Grandes escaparates, usados como tabiques entre salones, también serían ideales siempre que la luminosidad no fuera problema.

Cuando las plantas se enferman dentro de la casa, un buen remedio es sacarlas al aire libre, donde tuvieran protección del sol directo y del viento.

El viento también deshidrata.

A continuación, en la somera enumeración de **plantas para interiores,** nos referiremos brevemente a sus exigencias.

Los nombres científicos, preferentemente el género, no deben ser pluralizados, por eso usamos los subtítulos que aparecen a reglón seguido.

LAS ESPECIES DEL GENERO ANTHURIUM

Este notable género de plantas, posee, entre sus 500 especies, muchas ornamentales por sus fabulosas hojas y elegancia de su porte. Se debe agregar que las hay que producen vistosas y elegantes espádices (inflorescencia de este tipo de vegetal).

Son numerosas las que tienen variedades, y en la horticultura, el hombre produjo híbridos utilizando, principalmente, a **Anthurium andreanum.** Cruzó éste con distintos y vistosos anturios como **Anthurium lindenianum, A. album, A. nymphaefolium, A. chantrieri** y otros, vistosos por sus espádices. También fueron cruzados híbridos con híbridos e híbridos con especies y aun con variedades.

El género Anthurium tiene flores hermafroditas, muy pequeñas, dispuestas en la espádice. **A. andreanum** y sus variedades fueron usadas en los híbridos como padre en unos y madre en otros.

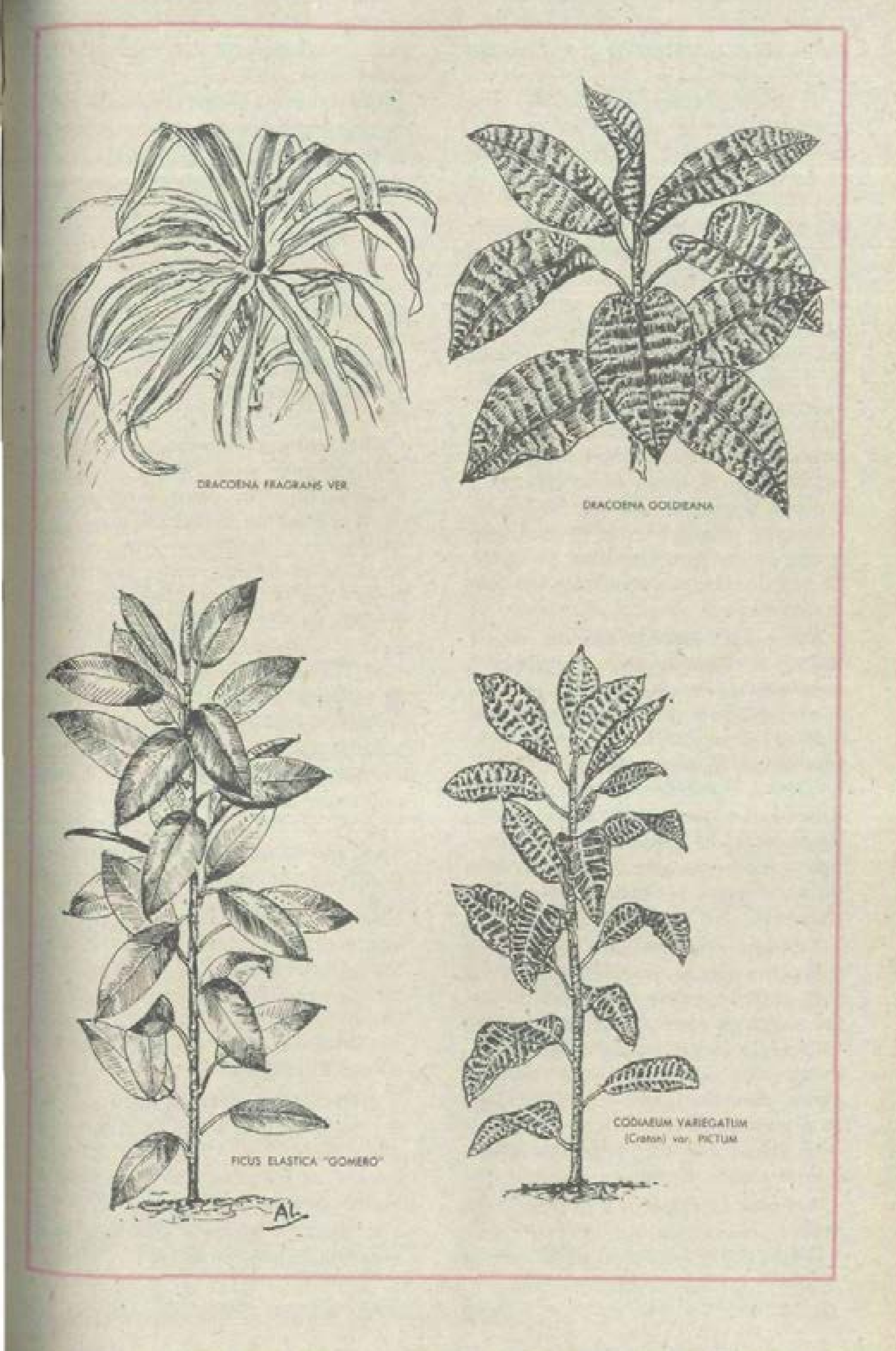
Todas las especies nombradas, así como sus variedades, y en consecuencia sus híbridos, producen vistosas espádices y elegante follaje.

Este tipo de vegetal, es fundamentalmente tropical y requiere en el cultivo tierra compuesta de una parte de tierra común, otra de arena dulce con agregado de Sphagnum (musgo de los bañados) descompuesto y desmenuzado, tierra de turba y aun carbón vegetal.

Aunque resisten, por algún tiempo, el bajo porcentaje de humedad aérea, requieren elevada proporción, no mucha luminosidad y alta temperatura (más de 20 grados centígrados).

Los horticultores, para multiplicarlos por semillas, recurren a la fecundación artificial, mejor dicho, el hombre procura por sus manos, polinizar la mayor parte de los pistilos del espádice, a fin de que produzcan más semillas.

Para la siembra se requiere hacer el almácigo en terrinas (recipientes poco profundos y amplios), las que se colocan bajo chasis de multiplicación, manteniendo dentro de él una temperatura de más de 20 grados y alto porcentaje de humedad.


DRACOENA FRAGRANS VER.
DRACOENA GOLDIEANA
FICUS ELASTICA "GOMERO"
CODIAEUM VARIEGATUM
(Croton) var. PICTUM
AL

Se emplea la tierra ya descrita, siendo necesario mantenerla con humedad regular y constante.

La multiplicación agámica se hace, cortando primero el ápice de la planta, el que, colocado en tierra, continuará creciendo. El tallo cortado, que en muchas especies es corto, emitirá nuevos brotes; separados éstos, cuidadosamente, se plantan, a modo de hijuelos, y formarán nuevas plantas. También se puede recurrir a trozos de tallo, trozos que tendrán una altura de uno o dos centímetros, es decir, una rodaja. El trozo debe ser colocado en tierra sin enterrarlo, apoyada la cara inferior del corte sobre la superficie de la tierra; luego se mantiene a ésta con humedad constante y el trozo emitirá raíces y brote o brotes. En anturios de tallos largos, los trozos pueden cortarse largos y ser enterrados hasta su mitad. En los anturios es importante un buen drenaje.

Anthurium crystallinum, A. magnificum, A. clarinervum, A. grande y otros afines, no tienen espata vistosa, sí magníficas y fabulosas hojas de color verde muy intenso, ornadas con nervaduras blanco-plateadas o blanco-cristalino, que producen un agradabilísimo efecto decorativo. La superficie superior de la lámina de estas hojas tienen numerosísimas papilas, que a la vista y al tacto, produce efecto de aterciopelado.

Anthurium andreanum. — De hojas con ancha lámina ovado-cordada, de 15 a 25 centímetros de largo; peciolo largo, tan largo como la lámina o mayor. Inflorescencia de espata irregularmente cordada, con depresiones entre las nervaduras, de color rojo escarlata; muy vistosas.

La planta produce varias inflorescencias al mismo tiempo.

Anturios híbridos. — Ya fueron nombradas las especies que intervienen en los anturios híbridos productores de vistosas inflorescencias. Como principal, el mencionado anteriormente, A. andreanum.

Generalmente tienen hojas de lámina amplia, de forma y tamaño semejante a las del A. andreanum.

Es común que produzcan una o dos inflorescencias a la vez. Espata de color blanco, róseo o rojo.

Anthurium macrolobium (A. dentatum). — No tiene inflorescencia vistosa. Produce magníficas y grandes hojas cordiformes, profundamente dentado-lobadas.

También éste es un híbrido hortícola.

Anthurium coriaceum. — De tallo relativamente corto. Hojas de lámina oblonga, de color verde intenso, lúcida, más o menos coriácea, de ápice redondeado y apiculado o acuminado, larga de 30-40 cm o más; peciolo tan largo como la lámina o poco más corto, geniculado en el ápice; genícula de unos 2 centímetros.

Los anturios mencionados encuadran en las características de la mayoría de las 500 especies. Todos ellos, así como los híbridos, pese a que necesitan medio húmedo aéreo, resisten semanas en el interior de una casa.

LAS ESPECIES DE LOS GENEROS DIEFFENBACHIA Y AGLAONEMA

Ambos géneros poseen especies muy ornamentales por sus hojas oblongas coloreadas, manchadas o listadas de blanco-crema o amarillo generalmente. Como el género Anthurium también son **Araceae**, pero sus inflorescencias *no son vistosas*.

Dieffenbachia seguine tiene variedades de magníficas hojas de lámina amplia, verde, con numerosas manchas blancas o blanco-crema de variadísimas disposiciones.

D. picta. se asemeja a la nombrada, pero con menos variedades.

Existen otras como **Dieffenbachia amoena, D. splendens,** y algunos híbridos entre las nombradas.

Aglaonema roebelini. — De hojas matizadas de verde y blanco cristalino.

A. commutatum. — Verdes con manchas verde pálido y blanco. **A. marantifolium.** Irregularmente manchadas de amarillo. **A. costatum.** Con manchas y puntos amplios amarillos.

Tanto Dieffenbachia como Aglaonema, tienen especies con las mismas exigencias que las de Anthurium.

LAS ORQUIDEAS

Esta clase de plantas son ornamentales o decorativas solamente cuando están florecidas debido a sus fabulosas flores.

Las productoras de las más vistosas flores, son especies de los géneros **Cattleya** y **Laelia,** híbridos de especies de ambos géneros, con especies de otros, e híbridos entre especies de ellos.

Este tipo de orquídea exige ser plantado en una mezcla de carbón vegetal y Sphagnum, o ya en macetas fabricadas con troncos de helechos arbóreos; aun pueden vivir sobre trozos de troncos de corteza rugosa a los que se agregue un poco de Sphagnum.

Deben ser colocadas en un ambiente muy húmedo y con luminosidad relativa, nunca sol directo.

En estos dos géneros, como en buen números de otros, sus especies son epífitas, y están provistas de raíces adventicias capacitadas para absorber vapor de agua, y condensarlo, por medio de un tejido llamado velo radical. El velo radical puede absorber directamente agua como los pelos absorbentes.

Tales características, hace que las orquídeas, deban usarse como adorno interior, solamente por espacio de una semana o dos.

LAS ESPECIES DE DRACOENA Y CORDYLINE

Ambos géneros tienen mucha afinidad. Hay en ellos especies muy decorativas por el colorido de sus hojas y la elegancia de sus portes.
Todas necesitan, cuando se cultivan en recipientes, que éstos sean cambiados a medidas que las plantas desarrollan. Exigen tierra suelta, humífera, y que contengan un poco de carbón de leña.

Pueden ser multiplicadas mediante semillas, las que siembran en almácigos bien drenados, usando tierra de hojas y arena dulce.

En la multiplicación agámica, por medio de trozos de tallo, se procede primeramente a cortar el tallo a unos 20 ó 25 centímetros sobre el suelo; la parte basal emitirá varios brotes, se dejará el superior para que la planta continúe. Los brotes restantes, se pueden tratar con hijuelos y darán nuevas plantas una vez arraigados. El ápice de la planta se cortará donde están las hojas más bajas; plantado se transformará en una nueva planta pues las Dracoenas y Cordyline arraigan fácilmente. Con el resto del tallo se harán trozos, los que colocados en arena húmeda darán origen a nuevas plantas.

A **Dracoena fragrans** y a sus variedades, se les da, a veces, el nombre de "palo de agua" por la práctica de colocar trozos de tallos en recipientes con un poco de agua. La parte sumergida emite raíces y la aérea brote o brotes. No vive mucho tiempo en esas condiciones, pero una vez arraigados los trozos y sus brotes tengan una altura de unos 10 centímetros, pueden ser colocados en macetas usando la tierra mencionada, y seguirán creciendo.

Esta clase de Dracoena puede alcanzar, colocada en grandes envases, una altura mayor de 3 metros.

Otras vistosas dracenas son: **Dracoena goldieana,** de hojas oblongas, verdes

y plateadas. **D. sanderiana**, de hojas alargadas, acintadas, sésiles, marginadas de blanco. Tiene variedades listadas de blanco.

D. deremensis, también tiene hojas acintadas y sésiles, con faja central blanca. Posee algunas variedades. **D. godseffiana**, de hojas oblongas, pecioladas, manchadas de blanco.

Cordyline terminalis. — Hojas de lámina oblonga y pecioladas. Tiene numerosas variedades donde el tamaño de la hoja varía desde los 10 centímetros de largo por 2 ó 3 de ancho, hasta los 60 centímetros de largo por 15 ó más de ancho. El colorido de sus variedades pasa del rojo intenso al violeta, róseo, róseo vivo, amarillo, blanco-crema, bronceado y rojo-bronceado; ya listadas, marginadas o manchadas.

Aunque todas las dracenas y cordilines necesitan humedad atmosférica en buena proporción, resisten muy bien los lugares donde es baja la proporción, no son exigentes en riego y no reclaman constante temperatura tropical.

Sus hojas deben ser lavadas con agua pura o un poco jabonosa (20 gramos de jabón en un litro de agua), con mucho cuidado y usando una esponja. El lavado es saludable para la planta y evita el ataque de cochinillas y enfermedades causadas por hongos.

LAS ESPECIES DE LOS GENEROS BEGONIA Y PEPEROMIA

Begonia es un género que comprende unas 800 especies; en su gran mayoría originarias de zonas tropicales y aun subtropicales de América, Asia y Africa principalmente.

Todas son perennes, pero algunas son cultivadas como plantas anuales como sucede con la Begonia semperflores "flor de azúcar" usada en jardinería para formar macizos florales.

Las que pueden ser utilizadas como **plantas de interior**, por la elegancia de su porte y vistosísimas hojas, son numerosas.

Otras, las begonias tuberosas, son ornamentales por sus flores, que las produce en abundancia y de brillante colorido.

Las de hojas ornamentales se pueden reproducir por medio de semillas; éstas, debido a su pequeñez, requieren cuidados especiales.

La forma agámica de reproducción se hace mediante gajos o mediante hojas. Las hojas adultas de Begonia rex, sus variedades, formas e híbridos, y aun muchísimas otras acaules o subacaules, separadas de la planta dejándoles un trozo de pecíolo de unos 4 ó 5 centímetros, y colocada su lámina totalmente apoyada sobre arena dulce y constantemente húmeda, con el trozo de pecíolo enterrado, pueden arraigar y brotar, ya en este último, en la base de los nervios principales y aun en cualquier parte de los nervios más gruesos si previamente se practicó en ellos un corte transversal. De esta manera, una hoja, puede producir varias nuevas plantitas.

En invernáculos, donde la arena recibe calor, arraigan en pocos días.

Las begonias caulescentes como **B. diadema, B. maculata, B. argenteoguttata, B. metálica, B. aconitifolia**, etc., se multiplican por gajos o trozos de tallo, y las rizomatosas por trozos de rizomas.

La tierra a usar debe ser ácida; esto se logra mezclando tierra negra común y tierra de turba por partes iguales, agregando arena y estiércol descompuesto y desmenuzado.

Las begonias rechazan las tierras calcáreas. Viven bien en una temperatura de 17 a 25 grados, con aire húmedo, buena luminosidad, pero no sol directo.

Como la epidermis de casi todas las especies de Begonia es muy delgada,

se deshidratan fácilmente con las bajas temperaturas.

Peperomia. — Las especies ornamentales de este género deben ser tratadas y multiplicadas en la misma forma que Begonia rex. No tienen el colorido de este tipo de Begonia, pero son muy vistosas y decorativas.

Ficus (gomero) y **Codiaeum** (croton).

Ficus elastica "gomero" es un árbol laticifero de gran tamaño. En estado joven es muy usado para decorar interiores. Posee variedades; una de las más usadas es la var. **decora**, de hojas fuertes y con amplia lámina. Menos usadas son sus variedades de hojas disciplinadas.

Especie y variedades exigen buena luz, les daña el sol directo cuando están en un medio cerrado. Aunque necesitan mucha humedad atmosférica, resisten por largo tiempo los ambientes cerrados; no requieren, dentro de ellos, mucho riego.

Su multiplicación, mediante puntas de ramas, debe hacerse en agosto, usando la tierra descrita para Begonia y mantenida con constante humedad.

Codiaeum variegatum var. **pictum** es arbustivo, y sin duda alguna, el más notable de los arbustos de follaje ornamental.

Tiene numerosas formas, las que se prestan admirablemente para decoración de interiores; resiste muy bien en ellos, sobre todo en estado juvenil con una altura de 50, 60 y hasta 120 centímetros. Puede elevarse hasta 4 ó 5 metros; tiene también formas enanas.

Después de un metro o poco más de altura, comienza a perder las hojas inferiores.

Aunque exigen ambientes cálidos y muy húmedos, viven lozanamente y por largo tiempo en el medio adverso que le significa el interior de una casa.

Necesitan tierra suelta, con el agregado de tierra de turba. Bruscos cambios de temperatura les hace perder las hojas basales.

Resisten muy bien los pequeños recipientes; relativamente pequeños se entiende.

Se multiplican fácilmente mediante estacas.

LAS PALMERAS

Las más apropiadas para adorno interior son las que, en orden de preferencia, citamos a continuación.

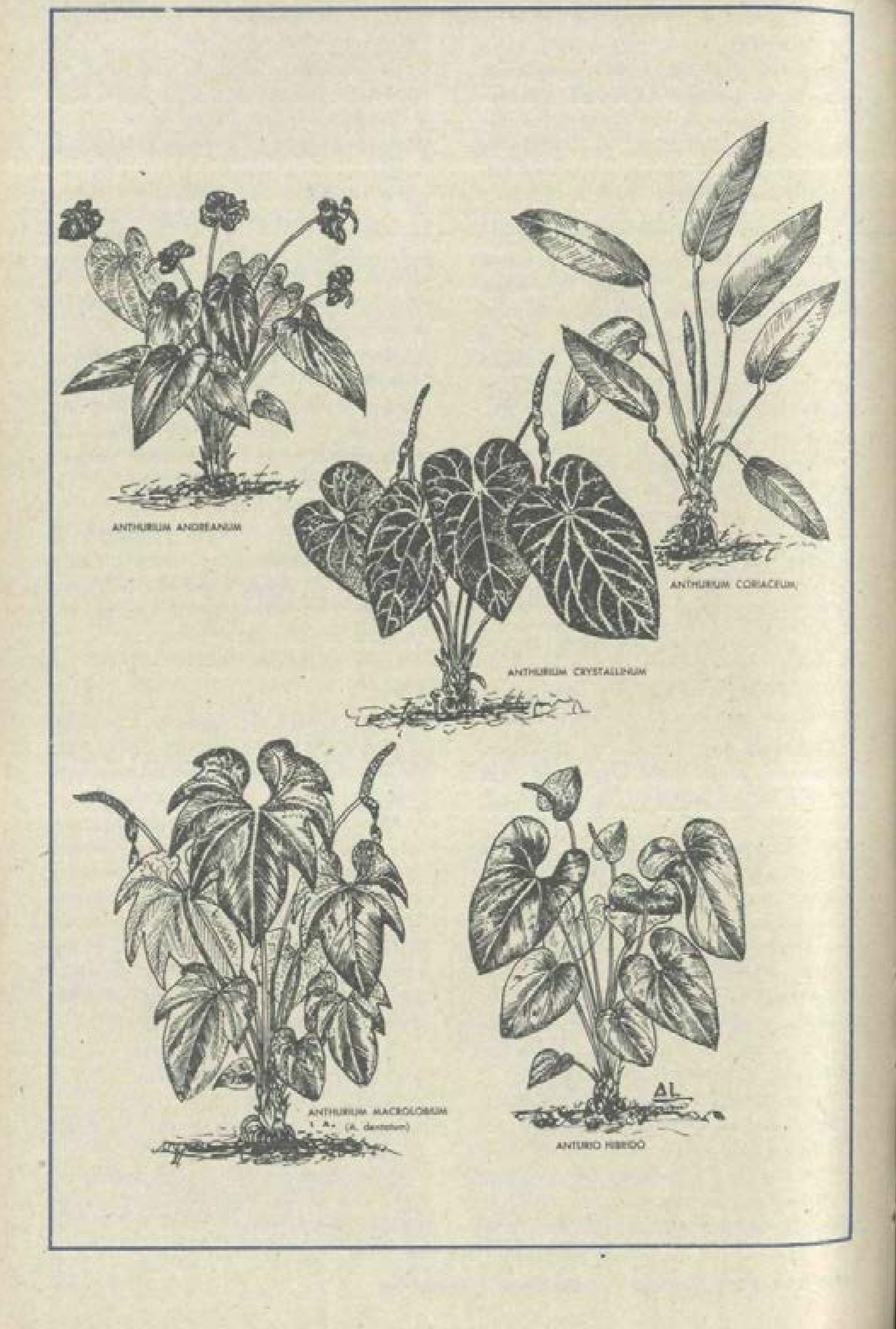
Howea fosteriana (Kentia), **Howea belmoreana** (Kentia), **Seaforthia elegans**, **Chamaedorea elegans**, **Chrysalidocarpus lutescens** (Areca), **Rhopalostylis baueri** (Areca), **Livistona sinensis** (Latania), **Livistona australis** (Corypha) y **Rhapis flabelliformis.**

Las dos primeras son magníficas y elegantes palmeras de hojas pinnaticompuestas, largas y arqueadas. Resisten largo tiempo el medio adverso del interior de una casa.

Las 4 siguientes pueden rivalizar con ellas.

Las especies del género Livistona, tienen hojas flabeliformes (en forma de abanico). Son muy decorativas, pero inferiores a las 6 nombradas. Todas ellas deben ser plantadas en recipientes relativamente grandes. La tierra a usar conviene sea una mezcla de tierra común y tierra de hojas por partes iguales, agregándoles un poco de arena dulce. Todos los años conviene removerlas de las macetas, cortarles algunas raíces y renovarles una pequeña parte de la tierra.

Es de gran utilidad lavarles las hojas con agua jabonosa y luego pasarles agua pura para eliminar restos de jabón. Los lavados se harán con cierta frecuencia; aparte de eliminar el polvo que sobre las hojas se deposita, representa, a más, cura preventiva para ciertas plagas.


ANTHURIUM ANDREANUM
ANTHURIUM CORIACEUM
ANTHURIUM CRYSTALLINUM
ANTHURIUM MACROLOBIUM
(A. dentatum)
AL
ANTURIO HIBRIDO

Se multiplican mediante semillas, aunque una de ellas **Rhapis flabelliformis**, que es estolonífera y forma matas, puede hacerse por división.

CALADIUM

Este género tiene unas 20 especies. Son plantas rizomatosas y acaules (sin tallo). Hojas amplias y de largos peciolos.

Sus especies más vistosas, por la belleza del colorido de sus hojas, son **Caladium picturatus** y **C. bicolor**, originarias del Brasil.

Sus magníficas variedades, híbridos y formas, ocupan, sin duda alguna, el primer lugar como plantas ornamentales de hojas coloreadas. Son vistosísimas; de brillantes y variados coloridos que causan efectos maravillosos.

Este tipo de plantas tiene las mismas exigencias que el género **Anthurium**, aunque son especies más sensibles a la baja proporción de humedad aérea y poca temperatura; pero pese a su apariencia delicada, resultan relativamente rústicas, pudiendo ser utilizadas, con éxito, para la decoración de interiores.

Deben cuidarse del sol directo, pero necesitan buena luminosidad.

En setiembre u octubre, se plantan los rizomas, que son de poco tamaño, en macetas de 15 a 18 centímetros de diámetro, y deben ser colocadas bajo una temperatura de 22 a 25 grados. La tierra será mantenida con cierta humedad constantemente.

Los rizomas desarrollan las hojas; éstas terminan su ciclo en el otoño. No debe ser cortada ninguna hoja hasta no estar completamente seca; cuando la totalidad de ellas hayan muerto, se remueve el rizoma tuberoso y se guarda en arena bien seca.

La multiplicación agámica se realiza separando las nuevas formaciones que aparecen en el viejo rizoma.

Fuera de los dos Caladium nombrados, tienen vistosas y coloreadas hojas las especies **C. schomburgkii**, con algunas variedades, y **C. humboldtii.**

PHILODENDRON, MONSTERA Y POTHOS

Philodendron es un género que tiene más de 200 especies, casi todas de amplias hojas y tallos alargados y de poco diámetro o delgados, comúnmente sarmentosos y munidos de raíces adventicias.

Sus espádices tienen flores monoicas.

Por su porte majestuoso, muchas de sus especies son apropiadas para decorar interiores. Generalmente son plantas vigorosas y de fácil cultivo. Cultivadas en macetas debe usarse la tierra indicada para Anthurium.

Necesitan alto porcentaje de humedad atmosférica y temperaturas más o menos altas, pero resisten por largo tiempo el interior de una casa. Se multiplican fácilmente mediante trozos de tallos.

Monstera, tiene alrededor de 30 especies. A este género pertenece la planta, que en nuestro medio, se conoce con el nombre vulgar de "esqueleto de caballo", **Monstera deliciosa**; es conocida también por su sinónimo, **Philodendron pertusum.** La espádice de ésta, al madurar sus frutitos, se transforma en una infrutescencia comestible y de agradable sabor. Para que tal se produzca, la planta debe estar en plena tierra. En nuestro medio, la madurez de la infrutescencia, es imperfecta generalmente.

En su cultivo y multiplicación debe ser tratada como Anthurium y Philodendron respectivamente.

Pothos. — Plantas herbáceas, trepadoras, de tallos delgados. Flores hermafroditas. Se diferencia de los dos

géneros citados porque tiene ovario uniovulado.

Pothos aureus. — De hojas con amplia lámina matizada de amarillo, algunas totalmente verdes.

Pothos pictus. — De hojas verdes con manchas plateadas.

LAS ESPECIES DE LOS GENEROS APHELANDRA Y SANCHEZIA

Ambos géneros tienen una especie que se destaca de las demás.

Sanchezia nobilis. — Es un arbusto de amplias hojas, muy vistosas por el colorido de sus nervaduras (amarillo o blanco). A más produce hermosas flores de color amarillo. Posee una o dos variedades.

Aphelandra squarrosa. — Se asemeja a Sanchezia, pero el colorido es más brillante. También tiene flores de cierta belleza y de color amarillo. Como ambas son arbustivas, conviene despuntar sus ramas para mantener la planta baja y ramificada. Aparte de obligarla a producir follaje más denso, permite obtener mayor número de ramillas apropiadas para la multiplicación. Los gajos deben tener "talón", es decir, la estaca o gajo, tendrá en su base restos de la rama madre.

Exigen aire cargado de humedad y una temperatura no menor de 20 grados. En todo lo demás deben ser tratadas como Anthurium.

LAS ESPECIES DE ADIANTUM, DRYOPTERIS, PTERIS, NEPHROLEPIS, ASPLENIUM, POLYSTICHUM, Y OTROS HELECHOS DE ELEGANTE Y VISTOSO FOLLAJE

La mayoría de los helechos necesitan, para vivir, sombra con luz relativa y mucha humedad atmosférica.

Generalmente no son exigentes en tierra. Los "culantrillos" (Adiantum sp. sp.) — por ejemplo — pueden vivir sobre rocas, paredes, etc., donde prácticamente no hay tierra.

La multiplicación de estas plantas se puede llevar a cabo mediante esporas. Estas al desarrollarse dan origen al protalo, que lleva los órganos sexuales. Producida la fusión de las gámetas masculinas y femeninas en el protalo, nacen las nuevas plantitas de helechos.

Las formas agámicas de reproducción se realizan por división, en aquellos rizomatosos que producen matas como los "culantrillos", Pteris, Nephrolepis, etc.

Los helechos estoloníferos y los que producen largos rizomas se pueden multiplicar por trozos de los mismos. Hay otros, como **Asplenium bulbiferum** "helecho perejil", cuya multiplicación se logra mediante propágulos: éstos nacen sobre las frondas (las hojas).

EL GENERO CYCLAMEN

Este género posee unas pocas especies; son herbáceas, perennes por sus rizomas tuberiformes.

La más importante de sus especies es **Cyclamen persicum**, muy conocida por su nombre vulgar de "violeta de los Alpes". El follaje es muy ornamental; está formado por hojas de disposición arrosetada, de láminas marmóreas sobre largos peciolos.

Produce abundantes flores de brillantes coloridos; blanco, róseo, róseo vivo, cárneo, rojo, carmín, purpúreo, lila, violeta-rojizo y matizadas; simples o dobles, aun de pétalos crespos.

El suceso depende de la calidad y edad del rizoma. Este envejece en unos pocos años y la planta decae y muere.

En época desfavorable, los rizomas deben ser guardados en arena seca. Se multiplican por semillas. La siembra se realiza en la época en que las plan-

tas comienzan a florecer; las semillas germinan fácilmente aunque tardan cierto tiempo.

Conviene sembrar en macetas o en terrinas. Cuando las plantitas tengan dos o tres hojas, se repican.

Si bien los almácigos deben hacerse bajo vidrio con constante aereación, en nuestro medio es posible hacerlos al aire libre, con protección del sur mediante pared o seto vivo, y semi-sombreados.

Aunque las plantas de semilla florecen al segundo año, la multiplicación por división de rizoma resulta poco práctico. También se logran plantas por hojas, haciendo arraigar los pecíolos como en Begonia.

No necesitan mucha humedad atmosférica, pero sí buen drenaje en la maceta. La tierra más conveniente para las "violetas de los Alpes", es una mezcla de tierra común, tierra de hojas y arena dulce por partes iguales, pudiéndose agregar un poco de tierra de turba.

Como necesitan buena aereación, las plantas florecidas viven bien, dentro de un local cerrado, por espacio de 10 ó 15 días, después irán decayendo.

Aspidistra elatior "hoja de lata". — Planta acaule, muy conocida; de hojas grandes, verde oscuras, de lámina oblonga y pecíolos largos. Tiene una variedad disciplinada.

Es la más rústica de las plantas de interiores, con gran resistencia al medio adverso. Necesita poca luminosidad. El sol directo la daña. Tiene necesidad de cierto porcentaje de humedad aérea y no es exigente en buena tierra, aunque en macetas, debe usarse tierra suelta y algo humífera, con buen porcentaje de arena dulce.

Se multiplica fácilmente mediante división de mata.

Asparragus plumosus "espárrago plumoso". — Trepadora muy conocida, de follaje compuesto por filocladios (ramitas aplanadas en forma de hojas) de aspecto muy delicado y de color verde intenso.

No vive bien dentro de una casa y sí en patio abierto donde haya buena aereación. Tiene frutitos negros.

Necesita sombra constante.

Asparragus sprengeri "espárrago grueso". — Más rústica que la especie anterior, menos trepadora; comúnmente se usa como planta colgante. Cladodios de color verde claro. Frutitos rojos abundantes.

Exige más luz que la anterior y resiste notablemente las prolongadas sequías.

Fatsia japonica "aralia". — De hojas grandes que recuerdan a las de las higueras, pero de color verde brillante; muy decorativas.

Es planta rústica; resiste muy bien el medio de interiores aunque necesita buena luminosidad. Resiste a la sequía, pero debe dársele buenos riegos para que mantengan buen follaje.

Cuando se les cultiva en macetas conviene usar tierra como la descrita para Begonia. Se multiplica muy bien por semillas y también se logran plantas por trozos de tallo.

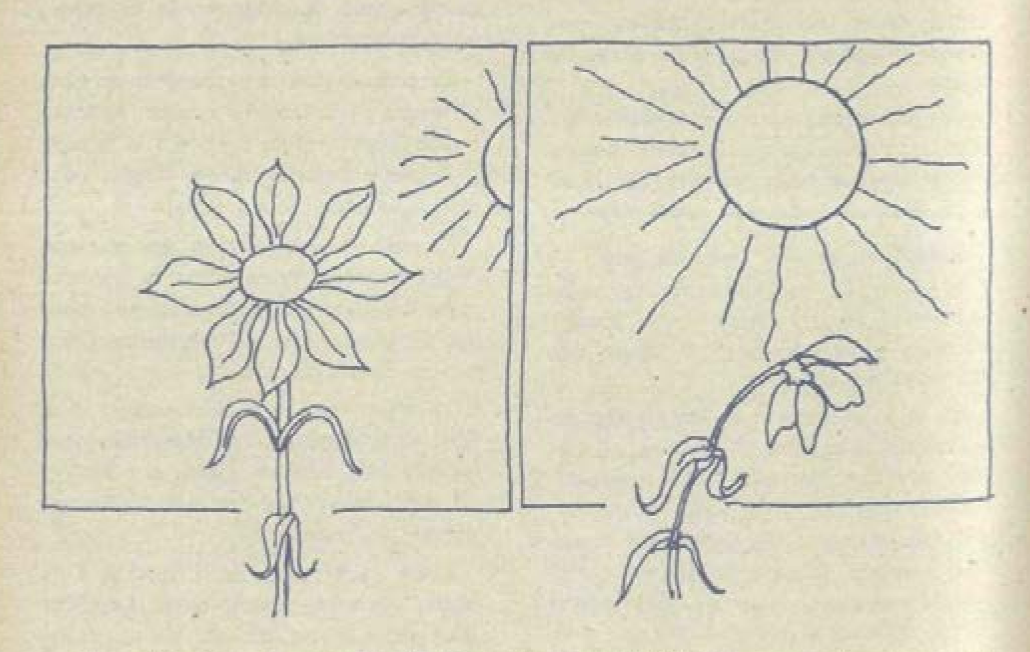
La enumeración podría seguir, pero sería muy extenso. Lo expresado para las especies citadas, puede ser aplicado a casi todas las especies de los géneros siguientes.

Pilea, Acalypha, Smithiantha, Gloxinia, Episcea, Saintpaulia, Lamium, Dizygotheca, Saxifraga, Selaginella, Clivia, Billbergia, Cryptanthus, Artanthe, Dioscorea, Fittonia, Pellionia, Eucharis, Platycerium, etc., etc.

Prácticas y cuidados para prolongar la duración de las flores en el florero

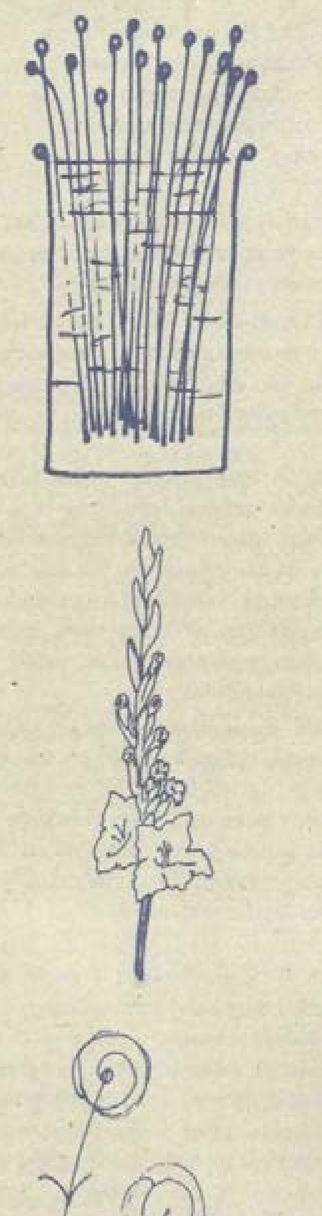
PARA que una flor cortada nos proporcione satisfacción como elemento de adorno en el florero, en la mejor forma y durante el mayor tiempo posible, convendrá cuidar una serie de detalles que parten desde el momento en que ésta se separa de la planta madre y que usados criteriosamente, sin producir milagros, pueden ser de real beneficio.

por A. J. F. y H. G. F.



1. — En la gran mayoría de los casos es preferible cosechar las flores de mañana, temprano, cuando tienen el mayor contenido de agua.

De esta manera se marchitan menos, la flor está turgente, fresca.



2. — Después de cortadas hay que reducir la evaporación al máximo, almacenando en locales adecuados, húmedos y poco ventilados.

Si no van al florero, conviene ponerlas cuanto antes en agua, en recipientes profundos, sumergiendo los tallos lo más posible. Esto se realiza, no porque el agua penetre por los tallos y hojas, sino simplemente porque así es menor el trayecto que, por capilaridad, debe recorrer el agua para llegar a la flor. Además se reduce el porcentaje de superficie expuesta a la evaporación.

3. — ¿Debemos cortar la flor cuando está aún en pimpollo, a medio abrir, o totalmente abierta?

Hay flores que después de cortadas abren muy poco o nada en el florero. Sucede con el crisantemo y otras de la familia de las compuestas. El gladiolo, la boca de sapo y el alelí, cosechadas en forma de pimpollo, abren después en el florero. El mejor momento para cortar el gladiolo es cuando los dos florones de la base se han abierto; los demás de la espiga, continuarán abriendo sucesivamente en el florero.

No obstante el mejor colorido de la flor se obtendrá si la flor abre sobre la planta y se cosecha abierta.

4. — El largo de los cabos es algo a considerar. Una flor con cabo largo vale más y es más fácil realizar arreglos florales con ella; se puede cortar a la medida de la necesidad.

Cabos largos no siempre son posibles sin resentir la planta madre. Son importantes en crisantemo, rosas, boca de sapo. No se considera el cabo en Jazmín del Cabo, orquídeas ni en camelias (totalmente ausente). No obstante en esta última las flores se suelen pinchar en varas de ligustro, que tiene hojas muy parecidas.



5. — Es preferible cortar las flores con *navaja bien afilada*, que realice corte liso, quedando los vasos capilares del tallo en condiciones de dejar entrar el agua sin dificultad.

El corte en bisel tiene la ventaja de que si el tallo toca el fondo del florero, sólo se entorpece la circulación en un pequeño número de vasos.

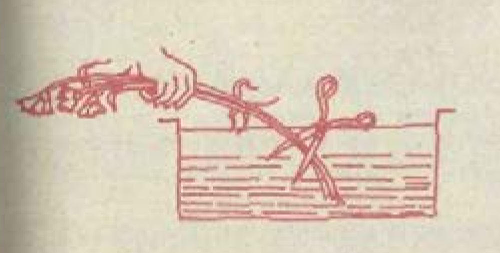
El corte con tijera, sobre todo si no es adecuada, siempre machuca algo el tallo con el consiguiente perjuicio para la circulación del agua.

6. — Hay plantas como la dalia, la estrella federal, etc., que tienen latex en sus tallos. Una inmersión momentánea de las puntas de los tallos en agua hirviendo coagula el latex en sus tubos y evita que el latex vaya al agua del florero y se meta en los tubos de savia obstruyéndolos.

En determinado momento una inmersión momentánea de los tallos en agua hirviendo puede resultar beneficiosa, pues el calor remueve el aire que puede haber entrado en los vasos y así restituir la capilaridad y la libre *circulación* del agua.

7. — Los floreros y todo recipiente para conservar flores deben ser lavados cuidadosamente antes del uso para eliminar todo vestigio de savia, latex, resinas, tierra, hongos y bacterias perjudiciales. *Por los mismos motivos se* conservarán más tiempo las flores, si se tiene la precaución de cambiar el agua de los floreros con frecuencia.

8. — No conviene que los tallos toquen el fondo de los recipientes. Allí se acumulan savia, gomas, hongos, suciedad, etc., que van a entorpecer la entrada de agua por el extremo de los tallos y a perjudicarlos por el ataque de los microbios.



9. — El despunte de los tallos después de unos días se practica con el objeto de eliminar las puntas que están deterioradas u obstruidas, y restituir la correcta circulación del agua.

Esta operación conviene realizarla bajo el agua, para evitar la entrada del aire que en forma de burbujas constituye un obstáculo al ascenso del agua.

Los cortes que se hacen en el momento de realizar el arreglo floral, es conveniente realizarlos también en esta forma.



10. — Mucho se especula sobre el beneficio de los aditivos o conservadores a incorporar al agua. Si se pretende agregar soluciones nutritivas, de las utilizadas en hidroponia (cultivos sin tierra), en la mayoría de los casos, por emplearse soluciones insuficientemente diluidas, se peca por envenenamiento y el resultado puede ser contraproducente.

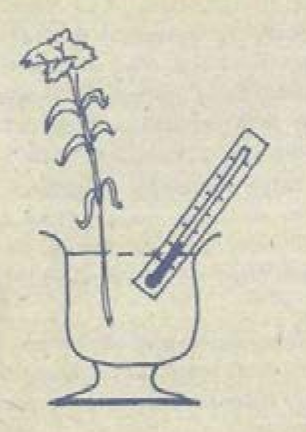
Las fórmulas comerciales suelen ser a base de carbohidratos (azúcares) con el agregado de un antiséptico (contra bacterias u hongos), no tóxico para las flores.

En muchos casos 1 ½ a 2 tabletas de Aspirina (ácido acetil salicílico) por litro de agua da resultado; caso del gladiolo, que también responde al agregado de miel y de cloroformo.



11. — Almacenamientos prolongados de flores cortadas, antes de ser usadas, sólo son posible en heladera o cámaras frías.

La temperatura necesaria varía entre 5º C y 10º C sobre cero (no deben congelar). Claveles 1º C a 5º C. Hay tablas que indican para cada flor la temperatura óptima de almacenamiento. Se pueden colocar en recipientes cerrados (paquetes o cajas) sin agua, en ambiente húmedo.



12. — Cierta atención debe prestarse a la temperatura del agua si se desean efectos rápidos. En términos generales las flores se conservan mejor a baja temperatura y por consiguiente el agua de los recipientes será fresca. Pero flores marchitas se recuperan más rápido si se usa agua por lo menos a 20º C, cuya circulación es más rápida por los tubos del tallo. Una vez lograda la recuperación, cámbiese el agua por agua fresca, y consérvese a la menor temperatura posible.

El español podrá ser tan ardoroso como queramos: la española es muy distinta. Los viajeros extranjeros más agudos han observado, por ejemplo, que la mujer inglesa al hablar con un hombre, tiene conciencia de su sexo, mientras la española, aunque cortés, es siempre fría y retenida. Doña Emilia Pardo Bazán asegura, aunque me cueste dar crédito a su aserto, que las españolas carecen de lo que llaman las francesas "temperamento". Otros viajeros han que los hombres en España están sometidos a las mujeres, porque ellas son frías y ellos son ardientes. El holandés Fischer escribió en 1799 que las españolas prefieren elegir a ser elegidas, desempeñan el papel del hombre y a él le corresponde ceder y sacrificarse. De ahí que un hombre reticente y frío tenga más éxito con ellas que el amante ardoroso y apasionado. Téngase en cuenta que en España las mujeres mandan. Ellas saldrán poco a la calle, no llenarán los salones de concierto, pero son amas de la bolsa, heredan el caudal familiar como los varones a partes iguales, llevan la caja de sus maridos y, en último término, dispone de la dirección política del país. RAMIRO DE MAEZTU (Don Quijote, Don Juan y la Celestina.)

PELUCAS. Cuando llegó la época de las pelucas, leemos en la Historia de las creencias, las hubo no sólo de cabellos, sino también de crin o de estopa, según los precios; las de gran modelo cubrían casi todo el busto. Generalmente las mujeres las llevaban rubias y los hombres negras o blancas. Las pelucas eran de varias clases: de morcilla, de in folio, de in 4, de in 32, de nido de urraca, de martillo, a lo rinoceronte, a la conmovedora, a lo cometa, a lo cabriolé, a lo inconstante, a lo celoso y a lo maestresala. En el Decueil des lois français se lee la siguiente declaración de Luis XIV: "Como la moda de las pelucas no contribuye menos al adorno del hombre que a su salud, hemos creado letras de Maestría para que el público pueda estar servido mejor y con fidelidad".

Con el mismo entusiasmo con que defendemos una verdad, debemos interesarnos por saber qué ha hecho a nuestros oponentes pensar como piensan. La tenacidad que ellos muestran es bastante para hacernos sospechar que han visto algo no percibido por nosotros; nuestro ánimo debe ser entonces completar la parte de verdad descubierta por nosotros con la parte descubierta por ellos. (Herbert Spencer, 1820-1903.)

LAS PLANTAS MEDICINALES DE LA FLORA INDIGENA

por ATILIO LOMBARDO

CONTINUANDO con "Las plantas medicinales de la flora indígena", presentamos la cuarta contribución. Son tratadas unas pocas especies. A ellas se agregan otras, aunque en capítulo aparte y en este mismo Almanaque, donde hablamos de la morfología de nuestras plantas. Allí encontrará el lector los usos medicinales que se le dan al "ceibo", "barba de viejo o cabello de ángel", "clavel del aire" y "macachín". En ese capítulo aparecen también las propiedades de dos especies exóticas, Eucalyptus globulus y "planta de la mosquita".

BROTAL

Boussingaultia gracilis form. **pseudobaselloides** (fig. 1)

Enredadera perenne de raíces tuberosas, totalmente glabra, herbáceo-leñosa. El tallo y las ramificaciones tienen, a menudo, tuberculillos de variadas formas y tamaño.

Hojas simples, alternas, carnosas, de lámina circular-cordada hasta ovado-cordada, íntegras y de 5-10 centímetros de largo; pecíolo de 1-2 cm.

Flores blancas, de 5-6 mm de diámetro, dispuestas en racimos espiciformes axilares, a veces apanojados, con dos sépalos, 5 pétalos y 3 estilos.

Florece en el verano.

Tiene origen americano.

En nuestro país es fácil hallar al "brotal" en estado subespontáneo trepado sobre cercados.

La raíz y los tuberculillos se emplean bajo la forma de infusión, en la proporción de 50 gramos en un litro de agua, contra las inflamaciones de los ojos.

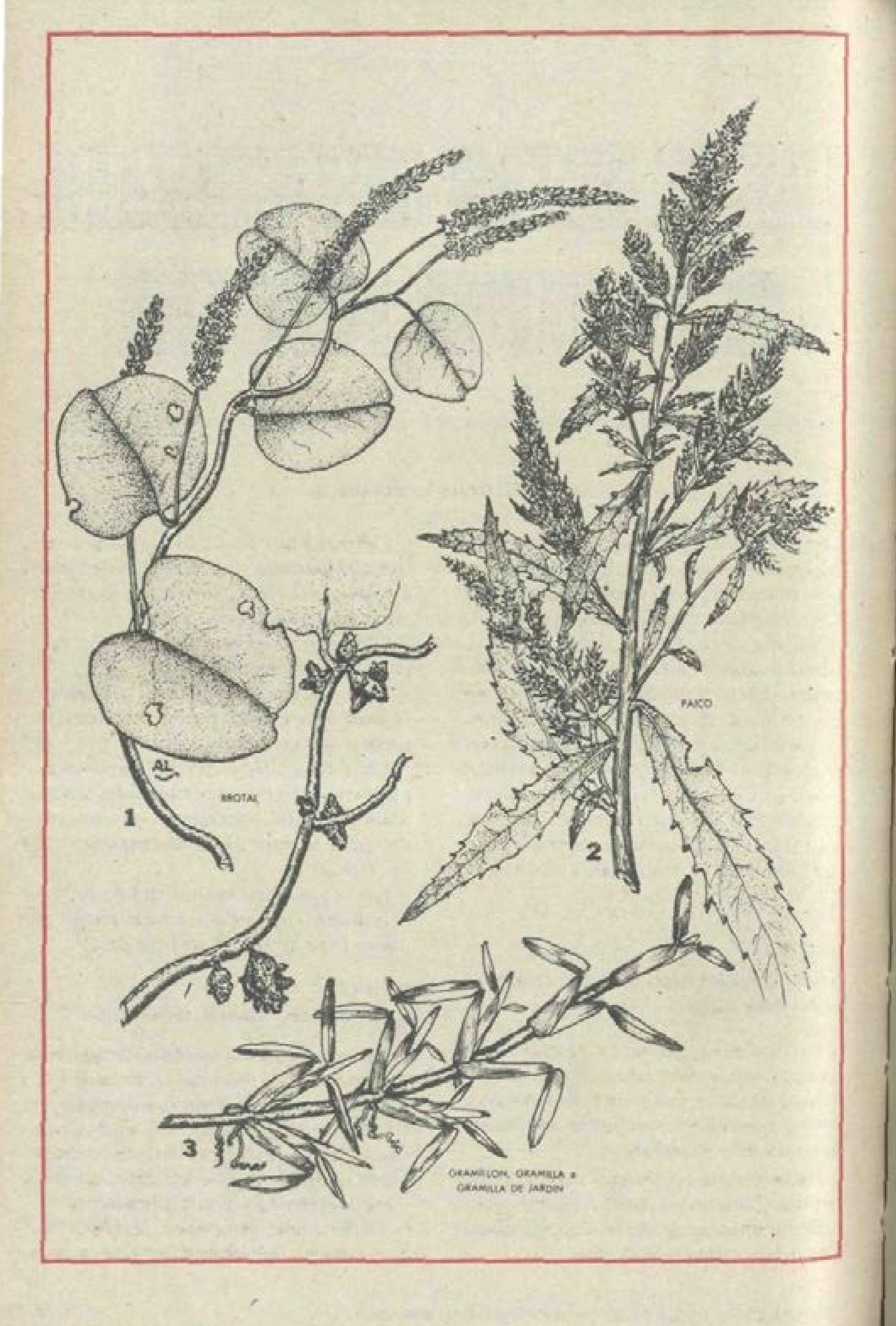
Las hojas frescas o rodajas de tuberculillos colocados en las sienes son útiles para combatir la neuralgia.

PAICO

Chenopodium ambrosioides (fig. 2)

Hierba perenne, erecta generalmente, aromática; de tallo ramificado y que alcanza una altura que media entre 50 y 90 centímetros o muy poco más. Hojas simples, alternas, lanceoladas, dentadas, de consistencia blanda, pubescentes y con pecíolo corto.

Flores muy pequeñas, apétalas, dispuestas en glomérulos que se agrupan


1
BROTAL
2
PAICO
3
GRAMILLON, GRAMILLA y
GRAMILLA DE JARDIN

en panojas terminales; cáliz de 5 sépalos.

Fruto uniseminado y encerrado en el cáliz persistente.

Especie originaria de América y extendida por casi todo el mundo en las regiones templadas. Por esta razón lleva un gran número de nombres comunes; entre otros "Santa María", "té de México", "té de los Jesuitas", "yerba de los gusanos", "ambrosía" y "ambrosia de México".

En nuestra República es fácil hallarla en caminos, veredas, terrenos incultos y costa platense.

La infusión de sus hojas, en la proporción de 20 gramos en un litro de agua, es estomacal, tónica y antifebrífuga. En mayor proporción es vermicida.

También se usa su infusión como digestiva, nervina y aun como antiasmática.

GRAMILLA, GARAMILLA DE JARDIN, GRAMILLON

Stenotaphrum secundatum (fig. 3)

Gramínea estolonífera que se extiende considerablemente; totalmente glabra.

Hojas de lámina plegada al nacer y luego abierta, obtusas, largas de 5-15 mm; con lígula muy corta y ciliada lateralmente.

Florece a fines de la primavera, elevando espigas de eje subcraso que lleva espiguillas pequeñas.

Vive en toda América.

En nuestro país es común en suelos bajos y húmedos.

Es excelente como césped para jardines, y se multiplica fácilmente mediante trozos de estolones.

Como medicinal, se usa toda la planta como diurético.

Esta gramínea da uno de los diuréticos más inofensivos que se conocen.

El cocimiento de toda la planta, en cualquier proporción y dosis, es eficaz para aumentar la secreción urinaria y muy útil en las enfermedades de la vejiga.

FLORIPON

Datura arborea (fig. 4)

Arbusto que alcanza una altura que varía de 2.50 a 3.50 metros; leñoso-subherbáceo.

Hojas alternas, grandes, blandas, enteras, pubescentes hasta aterciopeladas; con pecíolo fuerte y más o menos largo.

Flores grandes, solitarias, aromáticas, colgantes, sustentadas por fuertes pedúnculos; cáliz espatáceo, de unos 8 a 9 centímetros de largo; corola blanca o blanco-verduzca, tubulosa, de unos 20 centímetros de largo, con limbo de lobos terminados en punta larga y angosta.

Florece en el verano.

Existen individuos productores de flores dobles.

Es originario del Perú, Chile y Brasil. En el Uruguay fue muy cultivada en quintas y parques como arbusto ornamental; actualmente pocos jardines lo cuentan pese a su poca exigencia en el cultivo y fácil multiplicación mediante gajos o estacas.

Como sucede con casi todas las Solanaceae debe evitarse el uso interior por sus efectos tóxicos; en cambio las hojas y las flores, secadas a la sombra, quemadas y aspirando el humo son antiasmáticas. Algunos las emplean, picadas como el tabaco, para fabricar cigarrillos que fuman para combatir o aliviar ataques de asma.

Existe una especie muy afín a este "floripón", que recibe el mismo nombre común, Datura suaveolens, y que se diferencia por tener hojas glabras (lampiñas); flores también blancas, aromáticas y colgantes, pero con el cáliz 5 dentado y la corola con limbo abierto y brevemente dentado. Es usada para los mismos fines.


CULÉN o CULÉ
4
FLORIPÓN
5
CORONILLA
6
PITANGA
o
ÑANGA PIRÉ
7

CULÉ, CULEN

Psorclea glandulosa (fig. 5)

Arbusto de 2 a 3 metros de altura, de follaje ralo por lo común; las ramillas y las hojas tienen numerosos puntos glandulosos de color negruzco.

Toda la planta desprende un olor suave, agradable y muy característico. Hojas trifolioladas; folíolos aovado-lanceolados o lanceolados, largos de 3 a 6 centímetros, íntegros y agudos; peciolo de 3-4 cm y pedicelos (peciolulos) cortos; estípulas de poco tamaño.

Flores blancas con tintes azules, largas de un centímetro o menores, dispuestas en racimos espiciformes axilares o terminales; corola papilionada y cáliz de 5 dientes desiguales.

Fruto pequeño, uniseminado y cubierto por el cáliz persistente.

Especie originaria de Chile.

Hace muchos años vivía en estado subespontáneo en los alrededores de la ciudad de Montevideo. Arechavaleta en Flora Uruguaya t. I, pág. 334 (1901) al referirse a esta planta dice: "Vive en los alrededores de Montevideo, orillas de zanjas, setos o cercados de quintas y terrenos de cultivo".

Por nuestra parte lo hemos hallado en tal estado en las inmediaciones de "Punta Gorda" en el año 1925.

Actualmente se le encuentra en algunos jardines cultivado como planta medicinal y no como especie decorativa, aunque es ornamental.

La infusión de 3 ó 4 hojas en una taza de té, tiene gran eficacia en las diarreas y en las indigestiones.

Da, también, buenos resultados contra las lombrices.

La infusión de la raíz se emplea como emética a la dosis de 10 gramos en un litro de agua.

Contra la diarrea también es usada la infusión de la corteza del tronco y de las ramas en la proporción de 20 gramos en un litro de agua.

Los brotos tiernos de "culén", en decocción (10 gramos en un litro de agua) se emplean en la diabetes, tomadas por copas a razón de un litro en 24 horas durante 15 días.

La infusión de las hojas al 10 por ciento es usada para lavar llagas y heridas.

CORONILLA

Scutia buxifolia (fig. 6)

Es uno de los árboles más conocidos de nuestra flora indígena; muy común en el sur, suroeste y sureste de la República. Vive a orillas del monte y algo alejado de él, siendo tanto serrano como ribereño.

Es espinoso, de copa baja y densa. Muchas veces, en cerros y sierras, aparece como un robusto arbusto. Su madera es durísima.

Tiene hojas de pequeño tamaño, miden de 2 a 4 ½ centímetros de largo, son opuestas o subopuestas, íntegras, rara vez denticuladas, elípticas o aovado-lanceoladas, agudas u obtusas y glabras.

Sus flores son muy pequeñas, dispuestas en número de 2 ó 3 en las axilas de las hojas y sustentadas por pedúnculos débiles y cortos; cáliz de unos 2 milímetros; corola de 5 pétalos libres y muy pequeños, de menor tamaño que los lobos del cáliz; estambres 5, opuestos a los pétalos; disco casi plano y pistilo con estilo muy corto.

Fruto globoso, negruzco, de 2 a 4 mm de diámetro.

Florece en los meses de setiembre y octubre.

Cultivado es ornamental por el colorido y densidad de su follaje. Resulta muy útil para formar setos; éstos exigen pocos cuidados y su recortado no necesita constantes atenciones.

La infusión de la corteza, en la proporción de 30 a 40 gramos en un litro de agua es empleada en las enferme-

dades del corazón. Así, también, es usada la infusión de sus espinas (20 gramos en un litro de agua) en las palpitaciones del corazón.

La raíz tiene propiedades análogas a la de la quina, y se usa en infusión *en la proporción de 50 gramos en un* litro de agua.

PITANGA o ÑANGA-PIRÉ
Eugenia uniflora (fig. 7)

Arbusto indígena común en montes de algunos ríos del oeste, norte y centro de la República. Muy conocido por sus frutitos comestibles y por el sabor de sus hojas.

También puede tener hábito arbóreo alcanzando una altura de poco más de 5 metros. Más comúnmente se presenta como un arbusto ramificado desde su base y muy ramoso.

De hojas opuestas, con lámina de forma *ovada, íntegras, glabra y larga* de 3 a 5 centímetros.

Sus flores, de color blanco, son solitarias y están sobre delgados pedúnculos; cáliz pequeño y persistente; corola de pétalos libres.

El fruto es una baya drupácea de uno a dos centímetros de diámetro, con 6 a 8 costillas que lo hacen muy característico, y en su madurez es rojo oscuro o negruzco.

Florece en la primavera.

Para multiplicar la "pitanga" sus semillas deben ser sembradas pocos días después de cosechadas, en almácigos sobreados y utilizando tierra bien suelta. El almácigo debe ser mantenido con relativa humedad. Sus hojas, en infusión, son aromáticas, digestivas y antiespasmódicas. Desecadas a la sombra y usadas en la proporción de 50 gramos en un litro de agua da una bebida, que puede azucararse, de propiedades tonificadoras generales del sistema.

La infusión es también útil en la dispepsia, en indigestiones y molestias del estómago.

La maceración de las hojas o de los frutos maduros — sobre todo éstos — en caña o alcohol diluido da licores *aromáticos con las mismas propiedades* señaladas.

CICUTA
Conium maculatum (fig. 8)

Hierba alta que en nuestro medio puede alcanzar una altura algo mayor a los 2 metros en tierra fértiles. Es anual o bienal, glabra o casi glabra; de raíz fusiforme; tallo cilíndrico, hueco, erecto, con manchas y líneas purpúreas (esta última característica no se repite en ninguna otra umbelífera que viva en nuestra flora.

Hojas alternas, a veces algunas con apariencia de opuestas en la parte alta de la planta florecida, glaucas, grandes, sobre todo las de la base, 2 a 4 pinnatisectas, con segmentos dentados.

Flores hermafroditas, blancas, pequeñas, dispuestas en umbelas dobles; brácteas de poco tamaño y bractéolas en número de 3 a 6; cáliz ausente; corola de 5 pétalos libres, de forma obcordada.

Fruto de 2-3 ½ mm de largo.

Es originaria de Europa, y se ha extendido por muchas partes del mundo.

La cicuta es una planta sumamente venenosa. Es tóxica para el ganado, sobre todo el bovino.

Por estas razones se recomienda que la medicina vulgar la emplee solamente al exterior bajo forma de cataplasmas como analgico.

Contiene 5 alcaloides, todos muy tóxicos y muy afines, siendo la coniina o cicutina la más activa. Actúa sobre el sistema nervioso, paralizándolo. Los principios tóxicos se hallan en toda la planta, pero en mayor proporción en los frutos completamente



8 CICUTA

9 ZARZAPARRILLA COLORADA

maduros, verdes son casi inactivos; por otra parte la planta florecida es más activa.

En pequeñas dosis es usada por la medicina en enfermedades del corazón y neuralgia.

La infusión de sus hojas, desecadas a la sombra, en proporción de un gramo en 100 de agua, actúa como sedante y antiespasmódico.

Fue empleada también en diversas formas de cáncer. Aunque ineficaz contra este mal, calmaba los dolores producidos por los tumores aplicada en forma de pomada.

La cicuta adquirió fama como planta tóxica por los envenenamientos de Sócrates y del general ateniense Foción, principalmente.

El brebaje que los griegos hacían beber a sus condenados a muerte, contenía en gran parte cicuta. Decimos en gran parte cicuta, pues se cree que le adicionaban opio o belladona, o ambas drogas a la vez.

Los síntomas por envenenamiento de cicuta, aterran al más pintado; se describen así: comienza produciendo cefalalgias, luego vértigos, desfallecimientos repetidos, la lengua se traba, sobrevienen convulsiones, se enfría el cuerpo mientras la mente permanece clara, se hincha la cabeza y algunas partes del cuerpo, queda fija la mirada; hay dilatación en las pupilas, parálisis de los músculos respiratorios, después del corazón y llega la muerte por asfixia entre las 3 y 6 horas de ingerida la cicuta, precedida de cianosis, estupor y delirio.

En América del Norte, V. E. Chesnut relata caso de intoxicación de cicuta al comer, accidentalmente, granos (frutitos) confundidos por anís, hojas tomadas por perejil y raíz por pastinaca.

Difícilmente se puede confundir sus hojas con las del perejil; aunque hay, entre ambas, cierta semejanza, la cicuta tiene olor muy desagradable, fétido. En cuanto a sus frutitos (granos) tienen mucha semejanza con los del anís, pero también tienen olor desagradable.

En nuestro medio no se utiliza la pastinaca como hortaliza.

Las umbelíferas, familia de la cicuta, cuenta con un buen número de plantas tóxicas, como aromáticas, medicinales y comestibles. Entre las aromáticas las más conocidas son: anís, coriandro, comino e hinojo, y las comestibles, zanahoria, perejil y apio.

En intoxicaciones por cicuta se aconseja, como contraveneno casero, té cargado, tanino o decocciones de plantas inofensivas que lo contengan.

ZARZAPARRILLA COLORADA

Muehlenbeckia sagittifolia (fig. 9)

Planta dioica, a veces polígama, voluble que trepa apoyándose en árboles y arbustos; rizomatosa e invasora; de tallos delgados y fuertes, muy ramificados.

Hojas simples, alternas, lanceolado-sagitadas, agudas, largas de 4 a 8 centímetros; ocreas caedizas.

Flores pequeñas, reunidas en fascículos dispuestos en racimos o panojas; cáliz de 5 lobos, blanco-verdoso; corola ausente. Las masculinas con 7-8 estambres; las femeninas con Ovario relativamente grande y estaminodios.

Fruto: aquenio envuelto por el cáliz acrecido y carnoso.

Florece en invierno y primavera.

Indígena de Uruguay, norte argentino, sur del Brasil y Paraguay.

El cocimiento de la raíz de esta trepadora, en la proporción de 20 gramos en un litro de agua, se considera depurativo y antisifilítico.

Las decocciones de las hojas y tallos — 10 gramos en un litro de agua — tomados en abundancia, son diuréticas y muy útiles en las afecciones del hígado.

CINCO RECOMENDACIONES UNIVERSALES EN LA PRODUCCION AGRICOLA

por el Ing. Agr.
MANUEL O. BENTANCUR

LAS producciones agrícolas pueden ser acrecentadas de dos maneras diferentes: aumentando el área sembrada o aumentando los rendimientos.

Recién en los últimos años las producciones mundiales medias han conseguido aumentos apreciables; pero históricamente, los incrementos en la producción agrícola han estado estrechamente asociados con el aumento del área cultivada.

Nuestro país, por su escasa extensión, no debe incrementar el área de cultivo sino que por el contrario, debe tender a disminuirla; pero aumentando los rendimientos, cosa que muy bien puede lograr.

Es evidente que la producción mundial de alimentos depende más de la elevación en los rendimientos que de una expansión adicional del área bajo cultivo.

Por otra parte, toda nueva expansión en el Uruguay del área cultivada, traerá necesariamente aparejada una disminución de la superficie destinada a la ganadería, cosa no aconsejable económicamente.

Durante los últimos siglos, el hombre ha alterado de manera radical el equilibrio entre los nacimientos y las defunciones, de ahí que la Humanidad tiene que tratar de acelerar la producción de alimentos para igualar el aumento en el número de habitantes.

La población del mundo en tiempos de Cristo se ha estimado en unos 250 millones de personas. En 1600 se había duplicado, llegando a los 500 millones (16 siglos), en 1900 la cifra había alcanzado ya a 1.550 millones y en 1970 la población mundial llegó a los 3.500 millones. De conservarse esa tendencia, para el año 2.000, es decir, dentro de tan sólo 28 años, la población será de alrededor de 6.300 millones.

Analizando las cifras, se comprueba que se necesitaron 1.600 años para duplicar los 250 millones de los tiempos de Cristo, en los 400 años siguientes ya la población se triplicó; pero en los últimos 70 años se duplicó nuevamente.

Si la distribución de los habitantes fuera uniforme, quizás no existieran tantos problemas de alimentación; pero Asia tiene una densidad muy superior al resto del mundo: Japón, con una superficie menor que California tiene una población igual a la mitad de Estados Unidos; India, con una tercera parte de aquél tenía 450 millones de almas; Australia, cuya superficie es doble que la de la India, sólo tiene 11 millones de habitantes. En 1960 se estimaba que 1.620 millones de personas vivían en Asia (en esa fecha la población mundial era de 2.913 millones).

Esta distribución desigual de los habitantes no sería en sí un problema; pero como el hombre tiene que depen-

der de la tierra para obtener su alimento, surgen problemas respecto a la densidad de habitantes con la tierra cultivable, además de otro aspecto no humano: el capital.

Paradojalmente las producciones no guardan relación con la densidad de las poblaciones: en el quinquenio 1934-38 América del Norte producía 1.094 kilos de cereales por hectárea, América Latina 1.139 kilos, Europa Occidental 1.576 kilos, Africa 654 kilos y Asia 1.131 kilos; pero en 1960-61 esas producciones eran: 2.290 kilos para América del Norte, 1.230 kilos para América Latina, 2.164 para Europa Occidental, 795 kilos para Africa y 1.339 kilos para Asia.

Estas cifras revelan que mientras América del Norte en menos de 30 años duplicó su producción y Europa Occidental la aumentó apreciablemente, América Latina permaneció casi estancada lo mismo que Africa y Asia, con la diferencia que estas dos últimas regiones han tenido un gran aumento en sus poblaciones.

Pero lo interesante es que en Europa Occidental y América del Norte el área cultivada ha descendido, siendo muy probable que al mejorar la tecnificación y la planificación, la tierra retirada de la producción haya sido la de menor productividad (producción por debajo del promedio).

Del panorama expuesto pueden extraerse algunas conclusiones interesantes: en primer lugar nuestro país escapa al crecimiento de habitantes que se registra en otras regiones del mundo y segundo nuestras producciones son extremadamente bajas permaneciendo algunas estancadas y otras en franco descenso. Esta baja productividad incide en los costos y éstos, a su vez, modifican los índices de comercialización.

Los rendimientos medios en nuestro país son tan bajos que no sólo encarecen las producciones sino que llevan al desánimo a los productores. Con rendimientos de maíz de 600 kilos por hectárea, cebada cervecera con unos 800 kilos y trigo con cerca de los 1.000 kilos (rendimientos medios para el país) es imposible lograr producciones económicas, si se piensa que en América del Norte el maíz ya está en los 8.000 kilos y que las nuevas variedades de trigo pueden dar 8 y 9.000 kilos por hectárea.

Por esta razón se hace necesario repetir e insistir en los 5 caminos básicos y universales para aumentar las producciones, a saber: 1) rotación de cultivos; 2) preparación del terreno; 3) fertilizantes; 4) semilla y 5) malezas.

ROTACION DE CULTIVOS

El uso de la tierra en forma continuada constituye un verdadero abuso, hace que su energía productora vaya decreciendo y correlativamente, las producciones descienden a límites donde ya no es rentable cultivarla.

En los últimos años nuestros productores han variado su sistema de "monocultura", tal como sembrar trigo sobre trigo, por un sistema más racional, intercalando otros cultivos como maíz, papa o remolacha según la zona.

Un mismo cultivo repetido durante varios años extrae de la misma profundidad de suelo las mismas sustancias nutritivas, contribuyendo al empeoramiento del estado físico de aquél. Claro que por medio de fertilizados pueden reponerse algunos de los elementos extraídos; pero también se va perdiendo paulatinamente la materia orgánica y con ésta la disminución de las bacterias beneficiosas del suelo.

Correlativamente, al desaparecer la capacidad de retención del aire (normalmente un buen suelo debe tener un 50 % de su volumen ocupado por éste) se estimula la multiplicación de las bacterias desnitrificadoras, que en realidad representan una competencia a las plantas cultivadas, que se tornan

débiles, bajas, de tallos finos, pocas hojas y amarillentas, con el resultado final de una espiga pequeña con muy pocos granos.

La repetición de un mismo cultivo hace que aumenten en el suelo los hongos patógenos, caso típico del lino, la remolacha o trigo, donde infinidad de pequeños organismos se asocian para atacar las raíces produciendo graves daños en los rendimientos, como la "podredumbre de la remolacha", "pietín" en el trigo o "marchitamiento" del lino favoreciendo, a su vez, la multiplicación de malezas, que no obstante contarse ahora con herbicidas selectivos siempre es preferible evitar su difusión.

Un buen plan de rotaciones debe ser confeccionado de acuerdo a cada caso en particular; pero un esquema como orientación podría ser: empezar como cabeza de rotación con lino, maíz o girasol, 2º año trigo, 3er. año cebada y al 4º volver con lino, maíz, etc.

Si la zona es de influencia de algún Ingenio Azucarero, puede entrar la remolacha, sembrando luego de ésta lino, maíz o girasol y al segundo año trigo. No es aconsejable trigo luego de remolacha por el riesgo de vuelco que significa el exceso de nitrógeno; pero si aún así se decidiera la siembra, se debe realizar más tarde para evitar que el excesivo desarrollo de las plantas produzca el vuelco.

En tierras con muchos años de cultivo y siempre que la índole de la explotación lo permita, puede entrar en la rotación la pradera convencional (gramíneas y leguminosas). La realización de ésta, con un buen fertilizado de fósforo para facilitar el desarrollo de los tréboles y la acumulación de grandes volúmenes de estiércol provoca una muy buena nitrificación que favorece luego los cultivos siguientes.

El cambio que se opera por este medio en el suelo permite mantener y mejorar las condiciones de productividad de la manera más económica porque la fertilización con nitrógeno en nuestro país es excesivamente costosa y de esa manera y en forma natural se puede proporcionar al suelo grandes cantidades de nitrógeno.

PREPARACION DEL SUELO

Uno de los temas más controvertidos entre los agricultores se refiere a la preparación del suelo para la siembra.

Sabido es que la labranza de invierno presenta problemas difíciles de contemplar debido a las irregularidades caprichosas de las lluvias, cuya frecuencia o abundancia nunca se pueden determinar de antemano. Además, días fríos y cortos impiden la evaporación del agua lo que complica o impide el trabajo de las máquinas.

Para los cultivos de invierno se ha demostrado que la arada del rastrojo *después de la cosecha, enterrando* los restos de la trilla y las malezas, produce un aumento seguro en la futura siembra equivalente casi a un abonado.

La operación se debe realizar inmediatamente después de terminar la cosecha, de tal manera que el sol pueda ejercer su influencia en el suelo removido y que éste logre retener el agua de las lluvias que se produzcan durante esos meses.

Para los cultivos de verano se debe empezar la preparación durante el invierno y dejar "descansar" el suelo hasta el momento de la siembra. Este período sirve también para almacenar el agua que tanta falta hará durante el verano.

La práctica que aún se realiza en algunas zonas de sembrar maíz o girasol o sorgos inmediatamente después de levantada la cosecha de trigo o cebada no es aconsejable, aunque esta práctica a veces está relacionada con el régimen de arrendamiento y de tenencia de la tierra y entonces los productores tra-

tan por ese medio de obtener mayores cosechas; pero en detrimento de la capacidad productora del suelo.

Otra costumbre que también se sigue en algunas zonas es echar ganado al rastrojo, práctica que tampoco es aconsejable porque no sólo se pisotea excesivamente el suelo sino que si llueve se daña la estructura (suelos arcillosos). Contribuyen también a esparcir las semillas de malezas que pasan a través del tubo digestivo que encuentran en las deyecciones un excelente medio para desarrollarse, no obstante, en veranos lluviosos los rastrojos desarrollan verdaderas praderas de gramíneas que podrán pastorearse con cierto método, procediéndose a su destrucción posterior por una arada.

Al aproximarse la época de la siembra, se ara profundamente y se rastrea para dejar el suelo en condiciones de recibir, en las mejores condiciones, la semilla.

Dejar la tierra en "descanso" durante 5 ó 6 meses sin ararla, permitiendo que las malezas se multipliquen libremente, representa una segura disminución en la futura cosecha y un seguro aumento en la densidad de aquéllas.

Algunos productores proceden a quemar los rastrojos como paso previo a la arada de verano. Esta práctica ha sido muy discutida, existiendo defensores y contrarios, ya que la destrucción de la paja, cuando es muy abundante, facilita el trabajo del arado y la ceniza resultante es rica en minerales; pero no es menos cierto que la materia orgánica incorporada (en caso de no quemarse) repone en parte las pérdidas producidas por la agricultura y los minerales que posee, a la postre, van también a enriquecer el suelo como formas orgánicas. Además, la descomposición de gran cantidad de materia orgánica favorece la multiplicación de las bacterias buenas del suelo.

En el caso particular de nuestro país, con suelos excesivamente arcillosos y carentes de materia orgánica (caso del Dep. de Canelones) es siempre aconsejable, enterrar los restos de las cosechas.

FERTILIZANTES

La generalización del uso de los fertilizantes en todo el mundo ha provocado un real y seguro aumento en las cosechas.

Hoy día ya no se concibe la siembra de cereales, industriales o cualquier otro tipo vegetal sin su adecuada fórmula de fertilizantes adaptada a cada tipo de suelo y a cada especie.

El suelo de cultivo nuevo cada día se hace más escaso y la producción sólo puede ser acrecentada elevando los rendimientos en el área existente, de ahí que los abonos jueguen un papel de real importancia.

En las regiones menos desarrolladas de la tierra sólo se usan en los cereales unos 15 kilos de fertilizante por hectárea, en cambio, en las zonas de mayor desarrollo, con grandes producciones, el consumo alcanza a los 82 kilos.

Para dar una idea de la influencia de los abonos en los rendimientos, basta decir que Europa Occidental y América del Norte juntas tienen el 21 % del área mundial sembrada con cereales y usan el 61 % de la producción total de fertilizantes (datos de El hombre, la tierra y los alimentos por Lester R. Brown).

En el Uruguay el consumo de fertilizantes ha ido en constante ascenso: en 1959 se incorporaron al suelo 13.000 toneladas (nitrógeno, fósforo y potasio) alcanzando en 1970 a casi 69.000 toneladas, discriminadas de la siguiente manera: nitrógeno 14.500 toneladas, fósforo 47.100 toneladas y potasio 7.000 toneladas. Es indudable la influencia

que ha ejercido el Plan Agropecuario en el uso cada día más generalizado de los abonos.

La respuesta general de las cosechas a los fertilizantes es afectada por el régimen de lluvias y para que aquéllas puedan absorber todos los nutrientes suministrados, el suelo debe tener un cierto grado de humedad.

También la respuesta a los abonos depende de la aptitud de las plantas: la obtención de variedades de arroz y trigo altamente productoras ha permitido a los agricultores aumentar continua y seguramente la cantidad de fertilizantes nitrogenados.

Varios factores dificultan la expansión del consumo de abonos, entre los que se mencionan la falta de conocimientos adecuados para su utilización y aplicación, inestabilidad en el precio de las cosechas, incertidumbre en la tenencia de la tierra, falta de medios de producción de fertilizantes, exigüidad del capital de producción agrícola a corto plazo, etc.

Pero de lo que no existe duda de ninguna clase es que el uso de fertilizantes en áreas de humedad adecuada es el instrumento primario para conseguir rendimientos más altos, aunque esto supone, naturalmente, que se usarán en combinación con otras técnicas agrícolas.

SEMILLA

El conocimiento y el dominio que ha logrado la ciencia en el manejo a voluntad de las distintas leyes de la herencia y la obtención de nuevas variedades que portan aptitudes para producir buenas cosechas con aumentos en la resistencia a plagas o inmunidad para otras ha producido una verdadera revolución agrícola.

El arroz enano, denominado el "gigante de Asia Tropical" es uno de los ejemplos que merece destacarse. Este cultivo data de por lo menos 4.000 años; pero en los últimos 8 años se han logrado variedades que pueden aprovechar grandes cantidades de fertilizantes, especialmente nitrógeno, sin volcarse por poseer tallos cortos y muy vigorosos.

Lo mismo está pasando con las nuevas variedades de trigos enanos que han causado verdadero impacto en el mundo; pero tanto el arroz citado como el trigo sólo llevan en la semilla la aptitud para producir y el productor debe contribuir con las demás prácticas agrícolas: esmerado trabajo del suelo, librar los cultivos de malezas y usar adecuadas dosis de fertilizantes.

También debe citarse la producción de semillas híbridas que desde hace ya algunos años se están utilizando, mencionando el maíz y los sorgos para citar dos ejemplos muy conocidos y divulgados, que han incrementado muchas veces los rendimientos anteriores a su aparición.

La realización de híbridos alcanza cada día a más especies explotándose ya en horticultura espinacas híbridas resistentes al mildiu, que por su desarrollo erecto se presta para una cosecha fácil; igualmente se trabaja con algunos híbridos de brócoli, repollos, pepinos, cebollas, algunas variedades de zapallos, etc.

Pero con este adelanto de la condición intrínseca de la semilla, se ha llegado a otro gran avance: la calibración por el tamaño, comercializándose muchas simientes pildorizadas lo cual permite efectuar una siembra perfecta evitando raleos y gastos inútiles de semilla y aquellas especies que poseen granos muy pequeños se verán muy favorecidas, tal el caso de las lechugas.

Por los ejemplos citados es posible observar que los países con mayores producciones se preocupan de proporcionar a los productores semillas lo más aptas posibles para transformarlas

en excelentes cosechas en cantidades y calidades, lamentablemente, en nuestro país, los productores en general, con muy honrosas y frecuentes excepciones, no se han preocupado debidamente de la calidad de la simiente que utilizan y aunque se esmeran en la preparación de la tierra y fertilizar, descuidan este aspecto tan fundamental en la producción.

Es común ver cultivos con dos o más variedades mezcladas que maduran en épocas distintas, con diferentes alturas y hasta distintas resistencias a enfermedades y muchas veces se observan cultivos que han hecho con semillas mal clasificadas llevando cantidad de malezas.

Pero existe además otro problema grave como el relacionado con la baja germinación debido, generalmente, al exceso de humedad en la cosecha (por encima del 14 %) produciendo gérmenes débiles que se traducen en plantas también débiles y sin macollos.

El empleo de semillas sin certificación acarrea al país grandes pérdidas y aunque podrá parecer al productor más costosa a la larga representa una gran economía.

Si se tiene en cuenta que la siembra de 350.000 hectáreas de trigo en el Uruguay debe tener un costo total aproximado a los $ 5.300 millones (cinco mil trescientos millones) 150.000 hectáreas de maíz, $ 1.500 millones (mil quinientos millones) y $ 1.800 millones (mil ochocientos millones) para el lino se puede tener una idea de la importancia que adquiere el ajuste debido en cada uno de los factores intervinientes en la producción y entre ellos, la semilla.

Es comprensible las dificultades para conseguir semilla certificada para sembrar 350.000 hectáreas (unas 40.000 toneladas): pero este es un trabajo al que se deberá llegar indefectiblemente en el correr de los próximos años con el reconocimiento de los productores. (Ya existe una cooperativa dedicada a producir semilla de calidad, cuyo ejemplo, sin ninguna duda, se extenderá).

MALEZAS

Las malezas han tomado un incremento en nuestro país realmente alarmante causando toda clase de problemas en los cultivos.

La práctica cada día más generalizada de fertilizar hace que las malezas sean favorecidas por su rapidez de crecimiento y su gran capacidad de absorción de elementos del suelo, aún en las peores condiciones para el desarrollo de los cultivos.

Las malezas quitan a las plantas cultivadas la porción de suelo que les corresponde, compiten en la extracción de elementos nutritivos y agua del suelo, suelen ser huéspedes de importantes enfermedades a virus, hongos e insectos, plagas, interfieren la cosecha porque cuando ésta se realiza muchas malezas están aún verdes favoreciendo fermentaciones en las bolsas y silos dañando los granos, encarecen la limpieza y reducen los precios de comercialización.

Las malezas están adaptadas a cualquier tipo de difusión imaginable: algunas por medio del viento, otras por el agua, muchas se adhieren al pelo de los animales, otras son transportadas por los pájaros, o por las propias herramientas de trabajo, por semillas, tallos o raíces, de ahí la gran dificultad que existía hasta hace pocos años en ejercer un control eficaz.

La práctica de las rotaciones y la oportunidad del laboreo del suelo y las carpidas en aquellos cultivos donde se podían realizar económicamente, eran las únicas armas con que se contaba hasta hacé pocos años; pero el descubrimiento de los herbicidas revolucionó la lucha contra tantas plagas donde

el hombre se sentía impotente para contenerlas.

Tantos problemas originan que en el departamento de Canelones y zonas limítrofes, el trigo se siembra tarde por la sola razón de que en esa forma se intenta disminuir la invasión de malezas, cuando por las condiciones de agotamiento de esos suelos es aconsejable una siembra más temprana.

Como novedad en la lucha contra las malas hierbas merecen citarse los estudios que entomólogos de Estados Unidos, Italia y Argentina están llevando a cabo por medio de insectos específicos (que atacan únicamente a determinadas especies), para lo cual se han hecho interesantes observaciones en los lugares de origen de cada planta.

Muchas son las malezas que se están estudiando desde este punto de vista, entre las conocidas en el Uruguay figuran el cardo negro (Circium sp.) y la gamba rusa (Alternanthera phylloxeroides).

Pero por ahora lo realmente efectivo son los herbicidas selectivos contándose con variedad de fórmulas para cada cultivo y hasta para cada maleza o grupos de malezas.

En los cereales y lino se lucha con bastante facilidad contra las especies de "hojas anchas", existiendo en el comercio infinidad de productos. No obstante, el resultado depende de la oportunidad en que se use: si se deja que las malezas avancen y se desarrollen gran parte del daño ya estará hecho por la competencia que ha debido soportar la planta cultivada, además, se deberán usar cuando las malezas están en su pleno vigor y desarrollo.

Interfiere en este aspecto nuestro clima: en la época en que se deberán tratar los cultivos muchas veces no es posible hacerlo por impedirlo el exceso de agua en el suelo y cuando éste lo permite muchas veces los cereales ya están empezando a encañar.

De ahí que se hayan desarrollado otros tipos de herbicidas denominados pre-emergentes (los anteriormente citados son post-emergentes) que se distribuyen inmediatamente antes de la siembra, teniendo la gran ventaja de que mata todo tipo de maleza, tanto de hoja ancha como gramíneas (tales como balango, joyo, etc.), proporcionándose también granulados con gran resultado en los arrozales.

UNA MIRADA AL FUTURO

El Uruguay debe y puede mejorar sus rendimientos agrícolas como condición para abatir los costos. Está demostrado que con el esfuerzo del productor, enseñanza y créditos supervisados es posible llegar a la meta y además, con una planificación metódica para que cada cultivo se haga en las zonas más aptas para que desarrollen sus mejores condiciones de producción.

Se ha demostrado tanto en la experimentación como en la práctica una respuesta positiva en la producción de unos 10 kilos de cereales por cada kilo de nutrientes de fertilizante químico aplicado, quiere decir que la utilización de 100 kilos de 15-15-15 por hectárea deberá tener una respuesta positiva de 450 kilos de cereal, siempre que las variedades utilizadas tengan aptitudes como para responder a los nutrientes aplicados, que la disponibilidad de agua sea normal y que se apliquen correctamente las otras prácticas agrícolas.

La proporción citada deberá ser tenida en cuenta para estimar las futuras necesidades de fertilizantes y programar los consumos, de tal manera que el Uruguay, aún disminuyendo las áreas sembradas pueda perfectamente abastecerse y aún tener posibilidades de que bajando los costos pueda entrar a competir en el mercado internacional.

SUMINISTRO Y APROVISIONAMIENTO DE AGUA EN EL CAMPO

por el Ing. PABLO BAÑALES

EL problema de suministro y aprovisionamiento de agua para los diversos usos que la explotación racional agropecuaria exige hoy día, justifica plenamente que se encare como un problema técnico, con soluciones acordes con los adelantos de la época, máxime que, el costo de toda obra de captación de agua, bombeo, conducción, almacenamiento y distribución, tiene un costo elevado, que se puede abatir con soluciones estudiadas integralmente.

Un estudio de esta naturaleza, debe seguir un camino lógico y que incluye los siguientes puntos:

Necesidad que se intenta cubrir.

Dada la diversidad de usos a que se aplica el agua en un establecimiento de campo, es necesario estudiar dos factores que, a la postre, determinarán las características de la instalación calidad y cantidad del agua.

CALIDAD

Si el agua o parte de ella, va a ser utilizada en la vivienda, será imprescindible que tenga la calidad de potable. Para estar seguro de que un agua reúne esta calidad, es necesario que se proceda a un análisis de laboratorio, pero a priori, puede hacerse un examen sencillo: si el agua tiene sabor marcado (cualquier sabor, dulce, salado, amargo, etc.) si tiene coloración u olor, si no es transparente, es decir si a la luz presenta opacidad, NO es un agua aconsejable para ser utilizada en la alimentación humana. Si no presentara ninguno de esos síntomas, sin un examen de laboratorio, NO se puede asegurar nada, ya que puede haber contaminaciones bacterianas, que a pesar del aspectó de agua limpia, la ha-

gan NO POTABLE. Este punto que, desgraciadamente, no recibe la atención que merece, ha sido el causante de no pocas epidemias fatales, principalmente, de tifoidea.

CANTIDAD

La determinación de la cantidad de agua necesaria, debe hacerse teniendo en cuenta estos dos puntos de vista: necesidad instantánea o inmediata y necesidad en un plazo determinado. Por ej. en un tambo puede necesitarse en un determinado momento u hora del día, una cierta cantidad de agua importante y además se necesita una cantidad, que puede ser mucho mayor, a lo largo de la jornada, pero que, por ser un uso distribuido en muchas horas, considerado por hora, es inferior al anterior. Estas consideraciones, llevan a la conclusión de que lo que interesa fundamentalmente, es la necesidad en un lapso prolongado, por ej. cantidad de agua por día, ya que la instalación queda fijada por ese factor, siendo posible que una pequeña fuente de suministro, constante, sea suficiente si se cuenta con depósito adecuado que permita almacenar el agua en las horas de poco uso. Este punto es de suma importancia ya que el costo de la instalación aumenta enormemente cuando el caudal horario aumenta.

Si se tiene en cuenta el factor económico y los trastornos que una modificación, ampliación, etc., de una instalación traen aparejados, es conveniente que al proyectar el sistema de suministro de agua, se haga con miras al futuro y no tratando de solucionar el problema inmediato, ya que, dentro de ciertos límites, el hacer la instalación superdimensionada, tiene un mayor costo reducido que justifica ese superdimensionado. Este punto debe ser estudiado cuidadosamente para lograr una mejor utilización del dinero. Por ejemplo, con un pequeño mayor costo, se puede instalar una cañería de mayor diámetro que permita, en un futuro, un mayor caudal de agua con un simple cambio de bomba y, en la mayoría de los casos, una bomba de mayor capacidad tiene un precio que justifica su compra ya que, tanto las bombas como las cañerías, son elementos utilizables por largo tiempo con un costo de mantenimiento muy pequeño si se hace adecuadamente.

Dentro del carácter totalmente general con que se está tratando este tema, merece que se preste atención especialmente a los depósitos de agua. Como regla general, puede decirse que es conveniente tener una pequeña instalación y un gran depósito. En especial, si el depósito es del tipo de "tanque australiano", no debe olvidarse que el volumen aumenta más, proporcionalmente, cuando se aumenta el diámetro que cuando se aumenta la altura, es decir que con el mismo material, se puede hacer un depósito de mayor capacidad si se le da mayor diámetro, que si se le da mayor altura.

TIPO DE BOMBA

Erróneamente, cuando se proyecta una instalación de bombeo, la mayoría de la gente, se preocupa fundamentalmente por el tipo de bomba que debe instalar. La bomba, es el último elemento a seleccionar, ya que depende de la necesidad de agua que se intenta cubrir y, primordialmente, de la fuente de aprovisionamiento. No hay que olvidar que, para cada uso, hay una bomba que es la que mejor se adapta y solamente con una buena selección de bomba, lo que implícitamente fija el tipo de cañería, se puede lograr una instalación económicamente aceptable.

A simple título informativo, se analizan someramente, a continuación, los distintos tipos de bombas más usuales.

BOMBAS A PISTON

Su uso, cada vez más restringido, está sólo justificado en los casos de caudales restringidos. Este tipo de bomba es el utilizado en los "molinos de viento" y las bombas con "cabezales" accionadas por motór.

Este tipo de bomba tiene, al menos teóricamente, la ventaja de que pueden sacar agua de cualquier profundidad y elevarla a cualquier altura, dependiendo ello de la robustez de la instalación. En el caso de "molinos de viento" y de bombas accionadas por "cabezal", los caudales raramente exceden de 3.000 litros por hora ya que el número de "golpes" por minuto no exceden de 50 ó 60 y esta limitación es lo que restringe su uso. No obstante lo anterior, puede decirse que este tipo de bomba, molino de viento, sigue siendo la solución ideal en los lugares en donde no se dispone de energía eléctrica y cuando los caudales son pequeños. Es de hacer notar que, al calcular un molino de viento, hay que tener en cuenta que, en promedio, no trabaja más de un tercio del tiempo por falta de viento.

Por regla general, las profundidades máximas que justifican económicamente un molino de viento, son del orden de los 35 a 40 m y las presiones máximas a la salida de la bomba, son del orden de 2.5 a 3.0 K/cm², lo cual significa que se puede elevar el agua hasta 30 m de altura o llevarla a una distancia en que la resistencia de la cañería, equivalga a aquella altura.

A simple título ilustrativo, cabe mencionar que, dentro de este tipo de bomba de pistón, están las conocidas "bombas reloj", accionadas a mano y que se utilizan para sacar agua de aljibes, etc., con profundidades no mayores de 5 a 6 m. Su caudal, es muy pequeño y no puede considerarse como una bomba industrial.

Dentro de este grupo de bombas, están los llamados "burros" que, generalmente, accionados a vapor, se utilizan para alimentación de calderas o para bombeo de líquidos viscosos, tales como petróleo pesado, melazas, etc.

BOMBAS ROTATIVAS

Dentro del grupo de bombas rotativas, la diversidad de tipos, es enorme, y sin duda alguna, puede decirse que existen bombas que satisfagan cualquier exigencia, tanto de caudal o volumen de bombeo, como de presión. Para tener una idea de lo amplio de los límites en que pueden utilizarse estas bombas, cabe mencionar que, en nuestro país, hay instaladas bombas con capacidad de bombeo de 4 m³/s (cuatro metros cúbicos por segundo, es decir, 14.400 metros cúbicos por hora, o sea, catorce millones cuatrocientos mil litros por hora, cada bomba) y bombas capaces de dar una presión de 140 K/cm² con caudal de 200 m³/hora. (Estas bombas están instaladas en la central José Batlle y Ordóñez de UTE).

El grupo de bombas rotativas, comprende las llamadas bombas centrífugas, que cubren una amplia gama de necesidades, tanto de presión como de caudal y que además se adaptan a cualquier tipo de aguas, ya sean limpias, turbias, con materiales en suspensión, etc.

Su concepción mecánica es muy sencilla, su mantenimiento mínimo, su facilidad de regulación de flujo y presión, las hacen ideales para todos aquellos usos que no exigen una bomba de tipo especial. Su accionamiento puede hacerse directamente por motor eléctrico o por motor de combustión o incluso se pueden montar accionadas por la "toma de fuerza" de "Jeeps" o tractores. Para pequeños caudales, existen en el comercio pequeños grupos de bomba y motor a nafta, portátiles, que

con cañerías flexibles, posibilitan una puesta en servicio inmediata, siendo una de sus aplicaciones, el llenado de bebederos, baños, etc.

Este tipo de bomba, tiene su principal limitación en la "altura de succión", la que, prácticamente, no debe exceder de los 5 a 6 metros.

Para casos en que la altutra de succión, por las características de la fuente, sea mayor, se utilizan las variantes que se indican a continuación:

BOMBAS CON EYECTOR

El "eyector" es un dispositivo que, colocado en la cañería de succión, mediante una inyección suministrada por la propia bomba, permite elevar el agua hasta la altura en que la bomba la puede succionar directamente. Es un dispositivo simple, durable, que no exige mantenimiento y que permite la utilización directa de la bomba centrífuga para pozos en que el agua esté hasta 25 m por debajo del nivel de la bomba. Este sistema tiene somo inconvenientes, la limitación del flujo, que puede situarse en 3 a 5 m^3/hora y que exige una bomba de una capacidad de bombeo tres veces (aproximadamente) mayor que el caudal que se desea, ya que la alimentación de la inyección al eyector, consume aproximadamente dos tercios del caudal que mueve la bomba, quedando disponible, un tercio.

Como ventajas principales, tiene a su favor este sistema, el costo relativamente bajo, la utilización de una bomba standard y que la bomba está ubicada a nivel del suelo, lo que facilita su mantenimiento.

BOMBAS DE POZO PROFUNDO

Cuando los caudales o las profundidades de que se debe sacar el agua, superan la posibilidad del uso del eyector, se recurre a las llamadas bombas de pozo profundo, de las cuales hay dos tipos:

a) **Bombas con trasmisión.**

Estas bombas consisten en un cuerpo de bomba centrífuga que va colocado dentro de la tubería del "pozo perforado" y que está accionada mediante un motor que se encuentra a nivel del terreno, mediante una "trasmisión" consistente en un eje vertical que baja por dentro de la tubería del pozo, con sus correspondientes cojinetes. Este tipo de bomba, cubre una amplia gama de necesidades y su mayor inconveniente radica en el mantenimiento, fundamentalmente, de los cojinetes del eje de trasmisión. Tiene como ventaja, el que el motor se encuentra en la superficie.

b) **Bomba sumergida.**

Este tipo de bomba, está constituido por un cuerpo de bomba que forma un solo cuerpo con el motor eléctrico que la acciona y que, el motor y bomba, está sumergido dentro del pozo, llegándole la energía eléctrica mediante un cable que desciende por dentro de la misma tubería del pozo. Tienen la ventaja de que carecen de trasmisión mecánica desde la superficie, lo que elimina el inconveniente del tipo anterior y tienen a su vez el inconveniente de ser muy difícil, en nuestro país, la reparación del motor. Con las técnicas constructivas modernas, este tipo de bomba, a pesar del inconveniente anotado, es perfectamente confiable y es recomendable cuando la profundidad supera los 20 metros.

BOMBAS DE GRAN CAUDAL

La industria puede exigir grandes caudales de agua a poca presión, por ej. las arroceras, etc. El tipo de bomba llamado "axial", llena estos requisitos ya que prácticamente, se pueden

obtener bombas de grandes caudales (varios metros cúbicos por segundo). Lógicamente, la utilización de este tipo de bombas, exige un estudio muy serio y que debe ser hecho por personas especializadas.

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

Estos puntos del problema del suministro y utilización del agua, son tanto o más importante que el del bombeo en sí ya que de un prolijo estudio, se pueden derivar grandes economías en el costo de instalación. El problema es muy complejo dada la diversidad de situaciones que se pueden presentar, por lo que sólo se harán observaciones de carácter general.

Los depósitos conviene ubicarlos de tal manera que la distribución de agua desde ellos, se haga "por gravedad", es decir que no necesiten de un nuevo sistema de bombeo, salvo casos especiales.

En general, conviene tener un equipo de bombeo que suministre el agua necesaria en un tiempo que no exceda de la mitad del tiempo de utilización, utilizando en los períodos en que la bomba no trabaja, el agua almacenada en los depósitos.

Cuando las exigencias hagan imprescindible el uso de agua a presión, por ejemplo en los casos de riego por "aspersión", igualmente es aconsejable el depósito intermedio que puede ser llenado por un equipo de bombeo más pequeño. Claro está que cuando el lugar de utilización está cercano a la *fuente de abastecimiento y ésta es suficientemente* potente como para suministrar el agua necesaria instantánea, se puede eliminar el depósito intermedio. Esta situación se puede presentar cuando se hace regadío exclusivamente y se dispone de una reserva natural de agua, por ejemplo laguna, río o arroyo.

CONCLUSIONES

El problema de captación, bombeo, conducción, almacenamiento y distribución de agua en un establecimiento agropecuario, constituye siempre un problema que justifica, frente a los valores a invertir, el que se haga, por personas competentes, un estudio previo de "TODO" el problema, ya que no es posible dar una solución concreta a una parte aislada que satisfaga plenamente al resto del problema si es que no se ha estudiado todo en conjunto. A simple título informativo, se transcriben a continuación, algunos datos extraídos de la revista Marelli, ejemplar correspondiente al 2º trimestre año 1971, artículo del Ing. A. Finazzi, sobre irrigación.

SUPERFICIES DE HASTA 100 HECTAREAS

Caudales de las bombas, hasta 30 litros por segundo. Presión, hasta 6 K/cm². Instalación móvil o semifija.

PARA SUPERFICIES DE 100 HASTA 500 HECTAREAS

Caudales de 30 a 150 litros por segundo. Presión, de 6 a 10 K/cm². Instalación: semifija o fija.

SUPERFICIES MAYORES DE 500 HECTAREAS

Caudales de 200 a 1.500 litros por segundo. Presión de hasta 15 K/cm². Tipo de instalación: fija.

La presión a que se hace referencia es en la bomba, e incluye la pérdida de carga por altura geodésica, por frotamiento en cañerías y la presión residual a la salida, la que depende de la técnica de la irrigación, y que puede situarse en el orden de los 2 a 5 K/cm².

Guía Bibliográfica sobre plagas, parásitos y seres nocivos del Uruguay

por el Prof.
Ricardo Velasco Lombardini

Ofidismo en el Uruguay. Dr. Alipio Ferreira. Montevideo 1949.

Ofidismo en el Uruguay. Dr. José Luis Badano Repetto 1950.

Que la mordedura de la famosa tortuga "Morocoy" fulmina a sus víctimas es solamente una leyenda. Dr. M. Carballo Pou-Prof. Luis P. Barattini. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 16/1944 y Nº 1.000/1964.

Cómo diferenciar los ofidios venenosos de los no venenosos. Prof. Ricardo Velasco Lombardini. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº. 864 1-VI-61.

Peces ponzoñosos en nuestro país. Prof. Ricardo Velasco Lombardini. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 1.046, 7-1-965.

Las babosas de nuestros jardines. José Olazarri. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 947, 1963.

Los caracoles de la huerta. José Olazarri. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 943, 1963.

La araña del lino. Martín Mowszwicz. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1.236. 24-X-68.

La araña del lino. A. Silveira Guido. Almanaque del Banco de Seguros del Estado. Año 1957.

La araña homicida. A. Silveira Guido. Almanaque del Banco de Seguros del Estado. Año 1958.

Comentarios sobre arancismos. C. de Mello Leitao. Anales de la Facultad de Medicina. Tomo 30, 1945.

Nota sobre arácnidos del Uruguay particularmente Loxosceles Laeta. J. Witkind. Anales de la Facultad de Medicina. T. 38, 1953.

Arañas, características, peligrosidad, accidentes. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1.057, 5-XI-1964.

Garrapatas del Uruguay. K. Wolffhügel. Revista de Medicina Veterinaria Nº 3, 1916. Actas 1er. Congreso Médico Nacional 1916.

La garrapata. Dr. Héctor R. Heguito. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 239, 1948.

Un tipo de garrapata. Ixodes Ricinus. Dres. M. C. Rubino y Varela Calzada. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nos. 191-192.

La arañuela roja o ácaro tejedor. Tetranychus telarius L. Boletín Infor-

mativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 515.

La arañuela parda (Bryobia practinosa). Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 36, 1944.

Datos sobre biología y comportamiento de la arañuela parda (Bryobia practinosa K.) ante nuevos compuestos orgánicos sintéticos. A. Silveira Guido-J. Carbonell Bruhn. Revista de la *Sociedad Uruguaya de Entomología* Nº 1, 1956.

La araña venenosa del Uruguay. La del lino. A. Silveira Guido. Diario El Día, 20-XII-1966.

Cómo se combaten los insectos enemigos de los granos almacenados. Ing. Agr. Francisco Mesa Carrión. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 48.

Insectos enemigos de la Agricultura. Ing. Agr. A. Trujillo Peluffo. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nos. 235, 237, 238, 240, 1948.

Insectos perjudiciales. Ing. Agr. A. Trujillo Peluffo. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nos. 316, 333, 338, 361, 368, 380, 1950.

Insectos y otros parásitos de la agricultura nacional y sus productos en el Uruguay. Ing. Agr. A. Trujillo Peluffo. Revista de la Facultad de Agronomía 1942, Cátedra de Entomología.

Primer catálogo de los parásitos y predatores encontrados en el Uruguay. A. Silveira Guido-A. Ruffinelli. Boletín Nº 32 de la Facultad de Agronomía de Montevideo, 1956.

Primera lista sistemática de insectos relacionados con la agricultura nacional. A. Ruffinelli. C. S. Carbonell. Revista de la Asociación de Ingenieros Agrónomos Nº 16, 1944.

Segunda lista de insectos y otros artrópodos de importancia económica en el Uruguay. A. Ruffinelli. C. S. Carbonell. Revista de la Asociación de Ingenieros Agrónomos de Montevideo Nº 94, 1953 y Cátedra de entomología de la Facultad de Agronomía, 1954.

Insectos perjudiciales de algunas plantas cultivadas. A. Trujillo Peluffo. Almanaque del Banco de Seguros del Estado, 1931.

Cuatro insectos parásitos de los cueros vacunos secos. C. A. Di Landro-E. Testorelli Medina. Revista de Medicina Veterinaria, 1956.

Plagas molestas. A. Silveira Guido. Almanaque del Banco de Seguros del Estado, 1954.

Insectos que atacan granos almacenados y su control. Ing. Agr. Mario Boron Klcovitch y Luis Mesa. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1.123 - 28-VII-1966.

Hormigas cortadoras del Uruguay. C. S. Carbonell. Revista de la Asociación de Ingenieros Agrónomos, 1943.

Una hormiga para ser utilizada como hormiguicida. Diario El Plata, 30-VI-65.

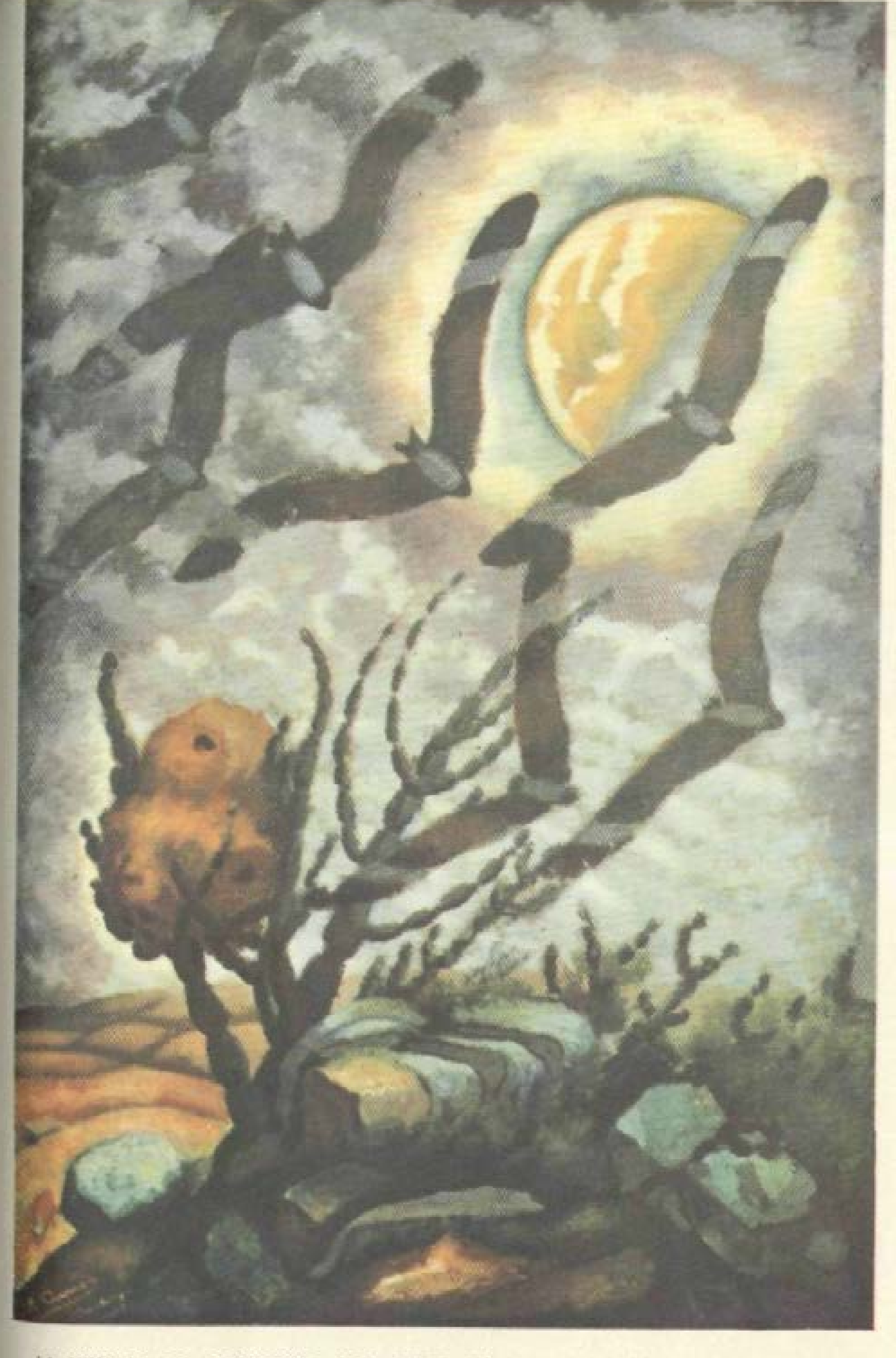
El pulgón verde: plaga de los cultivos del invierno en el Uruguay. José Olazarri y Eduardo Alzaga. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1,263 - 15-V-1969 - Nº 2.205 - 14-III-1968.

Las hormigas. Ing. Agr. Aquiles Silveira Guido. Almanaque Banco de Seguros del Estado, 1969.

Estudio de la mosca de la fruta desde su aparición en nuestro medio. A. Trujillo Peluffo. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 103, 1946.

Moscas de la fruta y su control. Boletín Informativo de Ganadería y Agricultura Nº 522.

La mosca de la fruta. Ing. Agr. Francisco Mesa Carrión. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 330.



LA LUNA DE LOS DORMILONES • JOSE CUNEO (Oleo). Propiedad del Sr. Waldemar Bastos.

Las moscas de la fruta. Ing. Agr. A. Ruffinelli. Almanaque del Banco de Seguros del Estado, 1964.

La mosquita de los sorgos. Ing. Agr. Heraldo P. Brokman. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 1.013, 1964.

Oestros ovis L. Su presencia en el Uruguay. J. J. Osimani-R. Salsamendi. Anales de la Facultad de Medicina. Tomo 30, 1945.

Diptoros vulnerantes del género Phlebotomus. E. H. Cordero. Anales de la Facultad de Medicina. T. 15, 1930.

La isoca. Ing. Agr. A. Ruffinelli. Almanaque del Banco de Seguros del Estado, 1963.

Vaquilla o bicho moro. Ing. Agr. Francisco Mesa Carrión. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 49.

Lagarta de los cereales. Dirección de Agronomía. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 834, 1960.

Lagarta de los cereales. Boletín del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 984.

La lagarta del girasol. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 697, 1958 - Nº 604.

Lagarta del Maíz. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura, Nº 848.

Polilla oriental de las frutas. Laspeyresia Molesta Busk. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 251, 1948.

El gusano del duraznero "Laspeyresia molesta". Boletín del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 52.

Lucha biológica contra el gusano del duraznero (Laspeyresia molesta Busk). Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 55.

La lucha contra la Laspeyresia molesta (Busk). F. Mesa Carrión. Revista de la Asociación de Ingenieros Agrónomos, 1940.

El gusano taladrador de la caña de azúcar (Diatraca Saccharalis fabricius). A. Ruffinelli. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 564.

La diatraca saccharalis en el Uruguay. A. Ruffinelli. Revista de la Asociación de Ingenieros Agrónomos. Nº 2, 1943.

La polilla de las peras y manzanas. A. Silveira Guido. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 43.

La polilla del salame. Dres. Carlos di Landro-Ribero Rossi Lema. Boletín del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 444.

La polilla de la alfalfa. Sminthurus vividis L. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 515.

La oruga de los alfalfares "Colias Lesbias F." Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 510.

El taladrillo es un implacable enemigo de los árboles frutales. A. Silveira Guido. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 30.

Métodos de lucha contra la tucura. Ing Agr. J. Carbonell. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 687, 1958.

Contribución al control económico de la tucura (Orth-Acrid) en el Uruguay. A. Silveira Guido-Omar Núñez-J. Carbonell. Boletín de la Facultad de Agronomía Nº 50, 1959.

Catálogo de acridoideos uruguayos. J. Liesegan-A. Ruffinelli. Revista de la Asociación de Ingenieros Agrónomos Nº 74, 1946.

Investigaciones sobre acridoideos del Uruguay. Fac. de Agronomía. Cátedra de Entomología. A. Silveira Gui-

do-J. Carbonell-O. Núñez-E. Valdez, 1958.

La langosta Shistocerca cancellata y su control. A. Silveira Guido. Revista de la Facultad de Agronomía Nº 44, 1947.

Vuelos en masa de acridoideos (orthoptera) en el Uruguay. C. S. Carbonell. Revista de la Sociedad Uruguaya de Entomología Nº 2, 1957.

Langosta voladora. Ing. Agr. F. Mesa Carrión. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 127, 1946.

Rumbos que sigue la langosta en su invasión por la zona norte del país. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 134.

La mosquita del Sorgo (Contarinia sorguicola). Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1.307, 2-IV-1970.

Vinchucas en el Uruguay. G. Sitjar Rouserie. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1.009, 1964.

Orugas urticantes "Los bichos peludos" Prof. Ricardo Velasco Lombardini. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1.033. 1964.

La picadura de abejas y abispas. Prof. Ricardo Velasco Lombardini. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 994, 1963.

Piojo de la abeja "Braula Coeca". Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 225, 1948.

El piojo de San José (Aspidiotus perniciosus) es uno de los insectos que *más perjudican a los frutales*. Ing. Agr. A. Trujillo Peluffo. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 28.

Primeros estudios sobre el índice pulex y cleopsis de las ratas de Montevideo. A. Gaminara. Anales de la Facultad de Medicina. T. 14, 1929.

El gorgojo del apio en el Uruguay. A. Silveira Guido. Ingeniería Agronómica. Buenos Aires Nº 26, 1945.

El gorgojo del apio. Ing. Agr. A. Silveira Guido. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 169, 1947.

Pulgón verde de los avenales. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 859.

Pérdidas por el pulgón verde de los cereales. A. Silveira Guido. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 34, 1944.

El pulgón verde de los cereales en el Uruguay. A. Silveira Guido-E. Conde. Revista de la Facultad de Agronomía Nº 41, 1946.

Margaredes vitim Giard (Cochinilla perjudicial de la vid en el Uruguay). A. Trujillo Peluffo. Revista de la Facultad de Agronomía Nº 1, 1928.

Los parásitos vegetales y animales de las plantas cultivadas y espontáneas observadas en la Rep. O. del Uruguay. Juan Puig y Nattino. Boletín Nº 36 de la Inspección Nacional de Ganadería y Agricultura. Ministerio de Industrias, 1919.

Una cochinilla parásita de los limoneros, naranjos y tanjerinos en el Uruguay. Chionaspis citri (comstock). G. B. Schurmann. Ministerio de Industrias. Revista, 1920.

Comprobación de nemátodos en vides del país. Ing. Agr. Jorge Alvarez Argudín. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1.276, 14-VIII-1969 - Síntesis (Suplemento económico-financiero del diario La Mañana, 26-VIII-69, Nº 250.

Nueva comprobación de nemátodos en vides del País. Ing. Agr. Jorge Alvarez Argudín. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1.342, 3-XII-70.

Dos enemigos importantes para la cría de ovinos en el Uruguay (lombriz

del cuajo y gusano de la nariz). Informaciones veterinarias Nº 11, 1971.

Sobre los amblyommas que parasitan los animales en el Uruguay. V. Calzada. Archivos de la Sociedad de Biología de Montevideo. Vol. 5, 1933.

Cinco ácaros huéspedes de los frutales. Ing. Agr. Aquiles Silveira Guido. Revista de la Facultad de Agronomía. Nº 25, 1941.

Enfermedades y plagas principales de la agricultura uruguaya. F. Mesa Carrión - J. C. Bertelli. Publicación 55 de la Dirección de Agronomía.

La oruga del girasol y sus parásitos naturales. A. Ruffinelli. Revista de la Asociación de Ingenieros Agrónomos, 1942.

El parásito Trichuris trichura en los cerdos del país. Dr. A. Cassamagnaghi. Boletín del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 21, 1944.

Syringophilus en gallinas, primera constatación en el Uruguay. G. A. Cristi. Anales de la Facultad de Veterinaria, 1956.

Hectopsylla psitaci-parásito de las aves domésticas en el Uruguay. Dr. Kurt Wolffhugel. Actas del primer congreso médico nacional. 1916.

Infestación ectoparásita en las gallinas del país. A. Cassamagnaghi. Boletín de la Dirección de Ganadería, 1942.

Sobre tetrarrincos, parásitos de la corvina y del pejerrey. Dr. Kurt Wolffhugel. Actas del Primer Congreso Médico Nacional, 1916.

Sobre helminticos que parasitan los animales del Uruguay. V. Calzada. Archivos de la Sociedad de Biología de Montevideo. Vol. 6, 1935.

Los principales artrópodos enemigos de la papa en el Uruguay. Ing. Agr. A. Silveira Guido. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 746, 1959.

Reconocimiento en nuestros ganados de la Trichomoniasis de los bovinos. Dr. A. Cassamagnaghi. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 151, 1944.

Unidad o dualidad de la tenia echinococcus. Dr. Velarde Pérez Fontana. Boletín IN S. A., 30-XII-1965.

Inmuno biología de la equinococcocis. Dr. Carlos Pérez del Castillo. Montevideo, 1960. (Ver extensa bibliografía sobre este tema.)

Picaduras y fauna ponzoñosa en el Uruguay. Prof. Ricardo Velasco Lombardini. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1.059 - 22-IV-1965.

Lista de las enfermedades de los vegetales en el Uruguay. Ing. Agr. Lucía Koch de Brotos y Celia Boasso. Ministerio de Ganadería y Agricultura. Laboratorio de Fisiología y Patología Vegetal. Publicación Nº 106, 1965.

Flora tóxica en el Uruguay. Prof. Ricardo Velasco Lombardini. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1.293 - 11-XII-1969. Almanaque del Banco de Seguros del Estado, 1970-71.

Lo que el hombre de campo debe saber sobre hongos comestibles y venenosos. Dr. R. Tálice. Almanaque del Banco de Seguros del Estado, 1968.

La vegetación uruguaya. Plantas que se hacen distinguir por alguna propiedad útil o perjudicial. M. B. Berro. Anales del Museo Nacional de Montevideo. Vol II, fasc. XI, 1899.

Estudios sobre hongos tóxicos del Uruguay. A. Munilla-F. Rosa Mato-W. Buño. Archivos de la Sociedad de Biología de Montevideo. Vol. VI, 1935. Anales del Departamento Científico del Ministerio de Salud Pública, 1936.

Hongos venenosos en nuestro país. Prof. Ricardo Velasco Lombardini. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 981, 1963.

Plantas tóxicas para el ganado. Francisco Cassamagnaghi. Revista de la Facultad de Agronomía Nº 3, 1930.

Breves apuntes sobre algunas gramíneas de propiedades tóxicas para los herbívoras. Prof. J. Arechavaleta. Anales del Museo de Historia Natural de Montevideo. T. I, Ent. 2, 1905.

El Mio - Mio. Prof. Ricardo Velasco Lombardini. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1.111 - 5-V-1966.

Las ortigas. Prof. Ricardo Velasco Lombardini. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 1.139, 17-XI-1966.

¡Cuidado con las plantas venenosas! Guillermo Herter. Revista Sudamericana de Botánica. Enero 1937. Vol. IV - Nos. 1-2.

Nota preliminar sobre hongos comestibles y venenosos del Uruguay. A. Berta-R. V. Tálice. Archivos Uruguayos de Medicina, Cirugía y especialidades. Nº 1, 1932.

Hongos comestibles y venenosos. Dr. R. V. Tálice. Almanaque del Banco de Seguros del Estado, 1954.

Observaciones sobre amanita muscaria. Rosa Mato. Archivos de la Sociedad de Biología de Montevideo. Vol. VI, Nº 2, 1935.

Sobre la aparición en el Uruguay de amanita phalloides. R. V. Tálice-Mac Kinon. Archivos Uruguayos de Medicina, Cirugía y Especialidades, Nº IV, 1934.

Amanita phalloides. W. G. Herter. Revista Sudamericana de Botánica. Vol. I, Nº 4, 1934.

Orientado a aplicaciones o estudios agropecuarios y populares, los trabajos seleccionados en la presente lista fueron tomados del Catálogo Bibliográfico sobre fauna, flora y naturaleza del Uruguay, Montevideo 1968, M. G. A. del que es mismo autor de esta nota.

Montevideo, 27-IX-1971.

Un hombre, por más que tenga vida y forma, está lejos de ser forma viviente. Es necesario que su forma sea vida y su vida, forma. Mientras pensamos en su forma, ésta carece de vida: es una mera impresión. Sólo cuando su forma vive en nuestra sensación y su vida adquiere forma en nuestro entendimiento, entonces es forma viviente y esto ocurre cada vez que lo juzgamos como bello. SCHILLER.

La educación es el aspecto subjetivo de la cultura, la forma y la actitud espiritual del alma que puede acoger todo lo que viene de afuera con sus propias fuerzas en una vida unitaria y puede transformar todas las manifestaciones y acciones desde esta vida unitaria. HERMANN NOHL.

Las guerras largas se terminan siempre con la destrucción e infelicidad de ambos partidos. JENOFONTE.

Los hombres buscan plácidos retiros, casas de campo a orillas del mar o sobre la montaña, y tú también te has acostumbrado a desear muchas de estas cosas. Pero esta es una idea vulgar, porque está en tu mano, cuando lo desees, retirarte en tí mismo. En ninguna parte un hombre podría retirarse con más calma o libertad del pesar que en su alma, sobre todo cuando tiene en sí mismo pensamientos tales, que su mera contemplación le da inmediatamente la tranquilidad perfecta. MARCO AURELIO.

Recientes avances en la lucha contra las plagas de plantas y animales

por el Ing. Agr. A. SILVEIRA GUIDO

A las formidables conquistas de la ciencia en los tópicos de la biología, electrónica, atomística, química, fisiología, endocrinología, ecología, etc. culminando con la sublime hazaña de la reiterada puesta de los pies del hombre sobre la luna, no escapa, a la actividad agrícola, lo relativo a avances prodigiosos en la lucha contra plagas que diezman a plantas y animales.

El hombre de ciencia profundizando sus conocimientos y ordenando la metodología de su aplicación, ha logrado para el trabajador del campo armas precisas con que combatir a sus eternos competidores, insectos y ácaros entre otros.

Es así, que en conocimiento de la necesidad de evitar sus tremendas fallas pasadas con el empleo irracional e indiscriminado de pesticidas con la ruptura de equilibrios en los eco-sistemas, serios riesgos tóxicos para el hombre, animales domésticos y fauna útil, acumulación de residuos tóxicos en los alimentos, etc.

Ya hemos entrado en la era de la lucha contra las plagas con "Guante blanco", como lo es el empleo del Control biológico analizado, el control químico sin riesgos, de la energía nuclear, de los quimio-esterilizantes sexuales, los físico-esterilizantes sexuales, los atrayentes específicos, las feromonas, ciertos fragmentos del espectro luminoso, los provocadores de inapetencia (anti feeding), los demoradores de los ciclos biológicos (ecdiasoma), manejo de la ecología, etc.

A los efectos de aclarar el término "Guante blanco", diremos que el mismo comprende todos aquellos controles que no requieren la exposición a sustancias tóxicas o ensuciantes, yéndose a la alta técnica de laboratorio llevadas al campo y aplicable, precisamente con guardapolvo y guantes blancos, si se nos permite la metáfora.

A los efectos de la mejor comprensión de esta nota, la hemos dividido en 10 temas.

1. — AGENTES BIOLOGICOS. EL CULTIVO Y LIBERACION DE MICROBIOS
(en los que arbitrariamente incluimos los virus).

Este sistema de control ha sido empleado, incluso por nosotros, con éxito variable, aunque cada vez se está mostrando más preciso. El campo de trabajo en este aspecto es muy amplio y ofrece perspectivas magníficas, lográn-

dose cada vez más seguridad con la introducción al mercado de nuevas formulaciones, oportunidad en el momento de aplicación cuando los insectos se muestran más vulnerables a los micro-organismos, y mejor coordinación con los otros sistemas de control.

El empleo de micro-organismos contra los insectos-peste no es, en general, espectacular, no se puede llevar a toda velocidad, como muchos lo pudieron pensar al principio, pero se puede afirmar, eso sí, que el uso de tales factores va en avance progresivo y constante.

Los micro-organismos que ofrecen perspectivas inmediatas están entre las bacterias, hongos, virus, protozoarios, nematodos, y los mediatos están entre los micro-plasmas.

2. — HORMONAS, ANTIMETABOLITOS, ESTERILIZANTES Y OTROS AGENTES FISIOLOGICOS

Los agentes que trastornan o alteran fisiológicamente los procesos que afectan la ecdisis (mudas), diapausa, apetito, o reproducción son ya concretas contribuciones para controlar a los insectos. Las hormonas, antimetabolitos, elementos para eliminar la apetencia, esterilizantes, y sustancias de parecido comportamiento pueden ser la clave para prevenir la diapausia, invernación y apetencia; para quebrar la diapausia en las estaciones críticas del año causando con ello la emergencia suicida de ácaros o insectos, la apetencia con lo cual los insectos pueden morir de hambre, la capacidad reproductiva por medio de estirilizantes con lo cual los machos esterilizados competirán con los fértiles sexualmente.

3. — HOSPEDADORES RESISTENTES

Los patólogos o fitopatólogos han tomado la delantera en desarrollar variedades o líneas de plantas-hospedadoras resistentes a organismos específicos, aunque está demostrado (A. Silveira-Guido, 1946 y R. N. Painter 1954) y otros investigadores con anterioridad a 1954) que el método es completamente factible para desarrollar plantas resistentes al ataque de insectos y ácaros.

Las posibilidades que se ofrecen en este campo deben ser objeto de investigaciones en la seguridad que las mismas nos podrán proporcionar armas eficaces y seguras contra pestes económicamente graves.

4. — IRRADIACION

Lo factible de la radiación gamma cobalto, como elemento de lucha está dada, fundamentalmente, por los trabajos de Knipling y Bushland (1958) que dieron el formidable ejemplo de cómo es posible erradicar un insecto-peste de inmensas áreas continentales: la Mosca de la Bichera (**Cochlomyia hominivorax** Coq.) fue erradicada de la isla holandesa de Curaçao, primero; y de varios Estados de los Estados Unidos de América, después.

Por medio de la radiación gamma cobalto fue posible cambiar los caracteres genéticos de los machos de la referida Mosca, de tal manera que sus células sexuales no sean capaces de aparearse con las femeninas, sin modificar los mecanismos de cópula. En esta forma la especie fue extinguida de inmensas áreas.

Los machos tratados o irradiados en grandes masas, fueron liberados en las zonas infestadas compitiendo ventajosamente con los machos de las poblaciones no tratadas. Para este trabajo, con investigaciones previas, se crearon líneas de machos que en lugar de copular tres o cuatro veces (como los normales), copulan 17 hembras cada uno, con lo cual la efectividad se aumentó alrededor de cinco veces.

5. — FACTORES FISICOS. LA LUZ

Muchos insectos dañinos son atraídos por la luz ultravioleta y de otras características específicas (argón, etc.), y pueden ser atrapados y destruidos antes que puedan depositar sus huevos.

La luz, cerca de la región ultravioleta del espectro es comprobadamente atractiva para ciertas especies de insectos. Esta luz, no visible para el hombre, se le conoce popularmente como luz negra.

Se hace necesario estudiar las distintas bandas del espectro en lo que se refiere a atracción a los insectos-peste de importancia económica.

Entre las ventajas que tiene el sistema, podemos citar:

1. — Realiza un trabajo automático.
2. — Es empleable en todo tiempo.
3. — No le es impedimento la tierra barrosa.
4. — No deja residuos tóxicos, como la inmensa mayoría de los insecticidas.
5. — No dañan a la fauna silvestre.
6. — No desarrolla líneas de insectos resistentes.
7. — Costo de mantenimiento bájo.

6. — ATRAYENTES Y CEBOS

Los atrayentes y cebos fueron utilizados ampliamente durante un largo período de tiempo, con buenos éxitos del sistema. Los insecticidas de amplio espectro (F. S. Arant, 1962) de la era de los compuestos orgánicos sintéticos ha desplazado esta técnica, pero los residuos tóxicos de tales productos que atentan contra la salud humana, han estimulado nuevas y amplias investigaciones en esta rama.

Este grupo de compuestos no solamente son promisores como atrayentes en si mezclados con un insecticida, sino que también pueden ser utilizados con otras sustancias químicas tales como esterilizantes y anti-metabolitos, que actúan indirectamente para llevar abajo a las poblaciones de insectos dañinos. E. F. Knipling (1960) ha puntualizado que la acción indirecta de estos productos puede ser mucho más efectiva que la de control insecticida directo.

7. — FEROMONAS DE ORIGEN SEXUAL

A la atracción por parte de sustancias químicas que inciden sobre el sistema olfato-receptor de los insectos, ya corrientemente utilizados en el control, es de agregarse la aplicación de la atracción sexual como elemento de lucha, al contarse con las secreciones sexuales incluidas en los sistemas de comunicación de los insectos que regulan y protegen sus vidas. Esta lucha aprovecha la alta sensibilidad y selectividad olfativa. Además las señales químicas entre los miembros de la misma especie son utilizadas para la prevención de peligro, atracciones varias, reconocimientos, diferenciación de castas. La detección de un compuesto específico o mezcla inicia un impulso nervioso de lo que resulta una acción refleja básica, comparable a la que experimenta una persona al sentarse accidentalmente sobre una tachuela. Pero entre los productos químicos fisiológicamente más potentes como atrayente están los atrayentes usados por los insectos para localizar a los del sexo opuesto. De aquí que sería muy difícil para un macho localizar a una hembra solitaria escondida detrás de una hoja, o en la hendedura de un árbol vecino o mismo localizado a la distancia, si no fuera por la sustancia liberada a través de la región terminal del abdomen.

Un macho de la misma especie puede detectar la sustancia y volar directamente hacia la hembra para copularla.

Se ha demostrado que el macho de la mariposita **Samia** puede ser atraído desde una distancia de alrededor de 5 quilómetros en menos de una hora, por una hembra enjaulada. Machos de la mariposa **Actias** localizó una hembra a 11.000 metros de distancia.

En menos de 5 días, una hembra enjaulada en el campo infestado por la "avispa del pino" atrajo más de 11.000 machos. Se puede decir que la cucaracha americana macho responde a 10-14 microgramos o sea alrededor de 30 moléculas del atrayente liberado por la hembra.

El reconocimiento del hecho de que las sustancias sexo-atrayentes pueden ser detectadas en cantidades infinitesimales y que son completamente específicas, se puede estimar el gran valor potencial de tales compuestos para controlar a los insectos. Así veremos, en un futuro próximo, trabajar con trampas con sexo atrayentes sintéticos para cazar y luego destruir directamente o para quimio-esterilizarlos por contacto. Este sistema permitirá un buen trabajo de control integrado, evitará los residuos tóxicos sobre vegetales, respetará a los insectos benéficos y no habrá problemas de insecticida-resistencia.

Estas investigaciones son modernas, partiendo de 1960, cuando se conoció la primera estructura de los atrayentes (se aisló la sustancia sexo-atrayentes de **Porthetria dispar** (L). Más recientemente se aislaron las de otras dos importantes plagas como la lagarta rosada del algodonero **Pectinophora gossypiella** (Saunders), lagarta del girasol (**Antographo brassicae** Riley), y el "gusano del choclo, etc.

En el laboratorio de la Universidad de Cornell, ahora, se está trabajando con la lagartija del manzano (**Archips** similar a nuestra **Eulia sphaleropa** M.). La glándula secretora del atrayente-sexual está localizada entre los 8º y 9º segmentos abdominales, obteniéndose la sustancia por extirpación y solubilización en éter. Luego se trabaja con machos para los bioensayos con las fracciones purificadas. Hemos visto cómo los machos respondían a los extractos activos, agitando sus alas y volando rápidamente hacia las fuentes de sexo-atracción. Los extractos pueden diluirse hasta en 1 ppm. Se espera lograr la fórmula de la secreción y sintetizarla posteriormente. En la actualidad se trabaja con extractos crudos. Se usan trampas hechas con vasos comunes, de plástico interiormente revestidos con una mezcla adhesiva. Las trampas con cebo sexo-atrayentes de pocas hembras son eficaces como para atraer a los machos mientras se están colgando las trampas en los árboles. En la primavera 1966 cayeron 100 machos por un día, por vaso.

Aunque la finalidad es llegar al uso de sexo-atrayentes para el control, es útil también para conocer las poblaciones en un momento dado en diferentes áreas. De esta manera se puede ahorrar insecticidas en cantidades ponderables.

8. — METODOS ECOLOGICOS

El término control ecológico, dice Arant, es usado para designar la manipulación del medio ambiente para quebrar los ciclos biológicos de los insectos o para exponer al insecto al ataque de sus enemigos naturales, o para situarlo ante condiciones de clima desfavorables, u otros factores durante el período vulnerable de su ciclo biológico. Un conocimiento completo de la bionomía del insecto-peste es esencial, siendo aquí donde está el punto flojo de las investigaciones llevadas a cabo hasta ahora. Falta información sobre biología, dinámica de poblaciones de la inmensa mayoría de los más importantes insecto-peste. Esto está dificul-

tado porque la biología de los insectos cambia, o se adapta en el correr de los años al medio ambiente de nuevas localidades de cultivo. También faltan datos suficientes sobre la biología y ecología de los parásitos, predatores y especies patógenas de los insectos dañinos.

9. — INSECTICIDAS DE ALTA ESPECIFICIDAD

La moda en los insecticidas está cambiando rápidamente (Arant, 1962). La larga acción residual de los compuestos químicos de amplio espectro, tales como el DDT, pareció ser el desiderátum en la eficiencia. Pero los problemas de residuo con la destrucción incluso de las especies benéficas, han llevado a aumentar el uso de materiales con acción residual menor. Sin embargo la mayor necesidad actual es lograr y luego utilizar insecticidas de alta especificidad. El material ideal puede ser sistémico o no sistémico con corta o larga acción residual, pero con alto grado de toxicidad selectiva a determinado insecto-peste. Los herbicidas altamente selectivos son de uso común, por lo cual puede pensarse que en insecticidas podría lograrse también la selectividad.

10. — INSECTICIDAS - FUNGICIDAS DE AMPLIO ESPECTRO

Son formulaciones químicas insecticidas o fungicidas susceptibles de controlar simultáneamente hongos o insectos enemigos de una especie vegetal en un mismo momento, con la consiguiente economía en los costos de aplicación.

Cuando dice el hombre de mucha fe que ve a Dios en las campiñas florecida y en la faz combada de la noche, no se expresa más metafóricamente que si hablara de haber visto a una naranja. Si no hubiera más que un ver pasivo, quedaría el mundo reducido a un caos de puntos luminosos. Pero hay sobre el pasivo ver un ver activo, que interpreta viendo y ve interpretando; un ver que es mirar. Platón supo hallar para estas visiones que son miradas una palabra divina: las llamó ideas. Pues bien, la tercera dimensión de la naranja no es más que una idea, y Dios es la última dimensión de la campiña. ORTEGA Y GASSET, Meditaciones del Quijote.

¿COMO CONDUCE LA GENTE JOVEN? Muchos de los accidentes de tránsito causados por los jóvenes, no se deben a la falta de sentido común de éstos, sino más bien a la falta de experiencia conductora a esa edad. En la mayoría de los casos los accidentes se deben al exceso de velocidad. En comparación con las personas mayores, los jóvenes no sólo cometen mayor número de accidentes, sino de mayor gravedad.

LAS MUJERES CAUSAN ACCIDENTES DISTINTOS. Las mujeres que conducen suelen provocar accidentes diferentes a los que causan los hombres. Así indica en Munich el Automóvil Club de Alemania [ADAC] refiriéndose a una investigación realizada por la Asociación de Compañías de Seguros de Automóviles. Según la misma, las mujeres se olvidan frecuentemente de la preferencia de paso, doblan deficientemente y no miran atrás cuando abren la puerta. Por lo contrario, no suelen chocar con el coche precedente, apenas si cambian de senda y marchan generalmente por la derecha. (Extracto de Tribuna Alemana.)

LA SOJA

por el Ing. Agr. MANUEL O. BENTANCUR

LA falta de proteínas animales (harina de carne y sangre) en nuestro país obligó a buscar un sucedáneo, recayendo la elección en la harina de soja o soya por tratarse de un concentrado de proteínas que puede perfectamente sustituir algunos derivados de nuestra industria frigorífica en la fabricación de raciones para aves.

Los derivados de la industria de la carne son el resultado de la transformación de las proteínas de las pasturas y por toda lógica siempre resultan

de un costo más elevado que las que puede proporcionar la soja, por ejemplo, que ostenta un elevadísimo índice de conversión, quizás uno de los más elevados de las plantas cultivadas, que al tomar la energía del sol para producir infinidad de sustancias alimenticias y combinarlas con las que toman las raíces del suelo han llevado a esta leguminosa a ser una de las plantas más cultivadas en el mundo.

Se ha señalado que este cultivo alcanza a una siembra mundial de 30 millones de hectáreas con una producción de 40 millones de toneladas. Estados Unidos de América posee alrededor del 76 % de la producción, con unos 30 millones de toneladas en 16 millones de hectáreas sembradas, siguiéndole la República Popular China y Brasil.

Estas cifras bastan por sí solas para expresar la gran importancia de este cultivo en las economías de aquellas naciones, constituyendo una fuente de alimentación proteica y otros productos en una gran parte del globo, donde no existe abundancia de proteína animal con precios al alcance popular.

DESCRIPCION

Según Burkárt (Las Leguminosas Argentinas), la soja es cultivada desde la más remota antigüedad en China y Japón como planta alimenticia, cuyas semillas ricas en proteínas y aceite son un complemento indispensable en las raciones a base de arroz, pobre en proteínas.

En el siglo pasado, al comprenderse la importancia de esta planta fue importada en grandes volúmenes a Europa y Estados Unidos para la extracción de aceite que posee múltiples usos industriales y al mismo tiempo, interesando la aclimatación y el cultivo en grande de la planta.

El género tiene, según Burkart, unas 15 especies en Africa, Asia y Australia; pero las formas silvestres no tienen aplicaciones salvo la originaria del norte de China y Manchuria que como planta domesticada se transformó en la actual soja, soya o poroto soya.

Su nombre técnico, Glycine soja (L) ha sido objeto de controversias; pero finalmente éste ha prevalecido, pareciendo derivar esta especie de la planta silvestre del Amur. En cuanto a la ortografía del nombre común puede ser indistintamente "soja" o "soya".

En términos generales, este cultivo prospera en todas aquellas áreas donde se produce maíz, principalmente en las zonas tropicales y sub-tropicales.

Pertenece a la familia de las leguminosas, existiendo variedades erguidas (en las formas salvajes también las hay rastreras), enanas, etc.

El número de variedades, como puede suponerse, es sumamente elevado, produciéndose variaciones de acuerdo a la ecología de cada región.

Para el reconocimiento de las semillas, que son producidas en vainas semejantes a las de los porotos, se usa la coloración y la forma; es así que pueden ser negras, marrones, amarillas, verdes o bicolores, esféricas, achatadas o alargadas; respecto al ciclo vegetativo, las hay precoces, semi-precoces, semi-tardías y tardías, variando el ciclo total entre los 75 y 188 días, existiendo entre ambos extremos, toda una extensa escala.

La soja tiene una característica que comparte con los porotos enanos y es que la maduración se produce simultáneamente en todas las vainas de una mata, lo cual favorece la cosecha.

USOS DE LA SOJA

La semilla, en cifras medias, se compone aproximadamente de 10 % de agua, 36 % de proteínas, 17 % de materias grasas, 27 % de sustancias extractivas no nitrogenadas (galactana,

pentosana, azúcares, ácidos orgánicos, taninos, dextrina, rastros de almidón, etc.) 5 % de fibra y 5 % de cenizas. Conviene además vitaminas y enzimas, sobre todo ureasa, usada en medicina.

Los diversos tipos de proteínas son importantes en la alimentación humana y animal, proporcionando un excelente valor alimenticio, siendo la principal la denominada glicinina, que se aproxima a las proteínas animales y que indujo a la denominación de "carne vegetal" a la soja.

Las semillas de ciertas variedades son comestibles, maduras o verdes, pudiendo consumirse de muchas maneras: las semillas germinadas son utilizadas en China como ensaladas muy nutritivas, así como también suelen usarse tostadas como sustitutos del café.

La harina sirve para repostería, alimentos para niños y diabéticos (escasez de azúcar y almidón), fideos, embutidos, leche vegetal, etc. Entra en la preparación de chocolates, caramelos y bebidas, salsas fermentadas alimenticias y estimulantes, habiendo sido utilizadas por los ejércitos (bizcochos K) como alimento sustitutivo de la carne.

El aceite que contiene, que varía según las variedades del 17 al 24 % sirve para fabricar jabones, pinturas, barnices, insecticidas, tinta para imprenta, sustitutos del caucho y cuando es bien refinado se puede utilizar para la alimentación humana.

Todas las partes de la planta sirven como forraje: la planta entera, verde o seca, las semillas se utilizan para engordar toda clase de animales domésticos, las "tortas" (residuo de la extracción de aceite) son un forraje concentrado con 44 % de proteínas y la harina obtenida es un extraordinario alimento.

La paja resultante de la cosecha de los granos es superior a otros deshechos de cosechas y se enfardela para comercializarla como el heno de la alfalfa.

Por lo descripto, no cabe duda alguna que es una de las plantas más importantes del mundo y que la diversidad de sus aplicaciones, algunas de las cuales se han enumerado, pone de relieve lo ya manifestado anteriormente, de que se trata de una planta con un extraordinario índice de conversión.

REQUERIMIENTOS

La soja crece bien en los suelos ricos con un pH6 a 6,5, los suelos muy arenosos y extremadamente profundos parecen que no le son propicios para un buen desarrollo.

Este está supeditado no sólo a la temperatura, sino a las horas de luz. El rápido nacimiento de las plántulas es importante para la defensa de las malezas, ya que cuando la temperatura es baja (15º) demora el nacimiento de 7 a 10 días, en cambio, cuando la temperatura alcanza los 21º las plantitas emergen entre 3 y 5 días (existiendo suficiente humedad).

Se desprende de esta observación que la época de siembra para nuestro país deberá ser noviembre, para que con la velocidad de desarrollo y crecimiento posterior puedan llegar a dominar a las malezas y éstas. cuando se encuentran en la penumbra de las plantas de soja pueden ser contenidas.

Pero la siembra de noviembre, en nuestro país, corre el riesgo de la falta de humedad para germinar y las de octubre encontrarán quizás mejor humedad, pero la temperatura demasiado baja impide una buena y rápida germinación que se traduce finalmente, en falta de calidad de la cosecha.

La velocidad de desarrollo en su relación con la temperatura ambiente depende mucho de la variedad: existen algunas más adaptadas a climas más fríos y que se comportan muy bien en

su desarrollo, aunque parece que en la germinación todo depende de la temperatura y, desde luego, de la humedad del suelo.

Las temperaturas altas en la época de maduración de la semilla (llenado de la vaina) contribuye favorablemente en el porcentaje de aceite por influir positivamente en la conversión del azúcar, en cambio, si se eleva excesivamente se produce una reducción en el rendimiento de semilla y también del contenido de aceite.

La luz es de una gran importancia para el desarrollo de la soja y de su intensidad y cantidad (número de horas de luz) depende el rendimiento y su calidad. La repetición de días nublados con lluvias reduce la fuente natural de energía de las plantas que se tornan débiles, con menos hojas y más pequeñas produciendo finalmente menos vainas con menos semillas y menor calidad.

La floración de la soja se produce cuando empiezan a acortarse los días por debajo de un valor crítico para cada variedad, de ahí la gran importancia de contar con variedades adaptadas a las horas de luz y calor en cada lugar de cultivo.

La soja es exigente en humedad en el suelo para la germinación y para sus primeros días de desarrollo como ya se dijo; pero cuando las plantas están bien establecidas no las afectan pequeños períodos de sequía, no interfiriendo ni el desarrollo ni el rendimiento final.

En general, la soja crece recta y ramificada (tipo candelabro), su tallo es leñoso y las flores blancas o moradas según la variedad. A medida que avanza la madurez, las hojas se van poniendo amarillas para finalmente, caer, quedando sólo los tallos y las vainas que encierran cada una, dos o tres semillas.

PREPARACION DEL SUELO Y SIEMBRA

Las labores de preparación del terreno son semejantes a las que se realizan para el maíz o sorgos, es decir, una arada en invierno para eliminar malezas y para que sirva como reserva de agua durante el verano y luego una arada pocos días antes de la siembra con las rastreadas correspondientes.

La fecha de siembra ya ha sido explicada; de ella dependerá la cosecha: el frío inicial retarda el crecimiento y el excesivo calor produce plantas pequeñas con las vainas muy próximas al suelo. Una altura normal, para un cultivo bien desarrollado puede alcanzar los 70 centímetros y las vainas se producen a partir de los 10 ó 15 centímetros del suelo.

Por todo lo dicho en el capítulo de requerimientos, la elección de la variedad es de capital importancia: no se deben sembrar variedades que no maduren en los primeros días de marzo, o sea unos 110 ó 120 días de vegetación. Aquellas variedades cuya cosecha se prolongue algunos días más de esa fecha límite crítica, corren el riesgo de perjudicarse con las lluvias de fines de marzo y abril, que son nefastas para la calidad del grano.

Como la soja es una leguminosa procedente de países asiáticos, no existen en nuestro suelo los bacilos correspondientes, de ahí que sea necesaria la inoculación con las bacterias específicas, que formarán abundantes nudosidades en las raíces. Estas bacterias, semejantes a las que viven con todas las leguminosas, pero que son específicas a cada especie y a veces a cada variedad, viven a expensas de los azúcares de la planta, cediéndole en cambio el nitrógeno que toman del aire.

Tan grande es la importancia de las bacterias, que inoculando correctamente es posible ahorrar los fertili-

zantes nitrogenados que representan una buena economía, sino que además son excelentes mejoradores de la calidad del suelo.

La cantidad de semilla a sembrar depende de la variedad, oscilando entre 60 y 80 kilos por hectárea, considerando una germinación mínima del 80 %. Cuanto más grandes son los granos, se debe sembrar más kilos; más chicos, se debe disminuir la cantidad. Con esta cifra se logra una densidad de 40 a 50 granos por metro lineal, que se traduce en unas 40 a 45 plantas lo que constituye una densidad óptima.

La distancia recomendada para los surcos es de 70 a 90 centímetros, según la variedad.

La semilla deberá ser colocada en un suelo bien preparado y a una profundidad de unos 8 centímetros.

Una vez germinada la soja aparecen en nuestro país tres enemigos de gran importancia: las malezas, las liebres y las palomas.

Estas últimas pueden ser perfectamente controladas mediante el envenenamiento con fosforados, tal como se está haciendo en la actualidad; las liebres, hasta hoy, no ha sido posible controlarlas, sobre todo cuando empieza la sequía y acuden en verdaderas invasiones a alimentarse de las plantas verdes y suculentas y por último, las malezas, que constituyen quizás uno de los más graves problemas.

CUIDADOS CULTURALES Y MALEZAS

El cultivo deberá desarrollarse libre de plantas extrañas, de ahí que se deberá carpir para su control y a su vez para evitar la evaporación del agua. Cuando el desarrollo de las plantas cubre ya la distancia entre las filas, cesarán aquéllas, porque las malezas no crecen en la penumbra y porque la humedad se mantiene por no dar el sol y el viento directamente en el surco.

El control de las malas hierbas puede también realizarse por medios químicos, destacándose los herbicidas pre-emergentes y post-emergentes.

Entre los primeros han sido ensayados CIPC; DNBP; PCP; CDRA y NPA en distintas zonas; pero pocos han producido un buen control sin dañar al mismo tiempo la soja. De los más promisorios merece citarse el AMIBEN.

Entre los post-emergentes, el 240 ha dado buenos resultados; pero se considera en general riesgoso para la soja.

Menos tóxico ha resultado el 4 (2, 4-DB), que llegó a controlar bien todas las malezas de hojas anchas (no se debe olvidar que la soja es una dicotiledónea y por lo tanto de hojas anchas).

FERTILIZANTES

Cuando se usa correctamente el inoculante específico debe eliminarse totalmente el uso de nitrógeno, de acuerdo a los resultados obtenidos en infinidad de ensayos en diversos campos experimentales. Las aplicaciones de nitrógeno reducen las nodulaciones y disminuyen las proteínas; pero si se inocula y se producen buenos nódulos, el contenido protéico aumenta sensiblemente.

En cuanto al fósforo se han encontrado diferentes respuestas según los lugares y las variedades; pero dada la carencia de este elemento en nuestros suelos, puede fertilizarse en la seguridad de obtener un buen resultado. Por otro lado, no debe olvidarse que una mejor dosis de fósforo acelera la maduración a la vez que facilita una buena fructificación, que lo hace un elemento esencial para el cultivo en el Uruguay.

En cuanto al potasio, en los ensayos realizados en otros países y que tal vez

no sean extensibles al Uruguay, evitó el desgrane, mejoró el llenado de las vainas e incrementó en un 2 % el aceite aunque con la pérdida del 5 % de las proteinas.

De acuerdo a las observaciones realizadas, el fertilizante deberá ser colocado unos 5 centímetros al costado de las hileras de semillas y a 5 centímetros debajo de su nivel, por lo que se deberá enterrar alrededor de 13 a 15 centímetros. De esta manera se evita el contacto directo de la semilla con el abono y a su vez estará en las proximidades de las raíces.

La raíz principal de la soja es capaz de penetrar en un suelo mullido hasta más de 150 centímetros; pero si encuentra en su crecimiento un subsuelo muy compacto, la raíz principal no se desarrolla aunque sí las laterales, de ahí la importancia que puede tener en nuestros suelos el uso del fósforo, que favorece el desarrollo de las raíces.

MADUREZ Y COSECHA

El período más crítico de la planta, fuera del nacimiento, lo constituye el llenado de las vainas: en este momento el cultivo tiene sus requerimientos de agua.

Un buen cultivo de soja necesita durante su crecimiento unos 500 milímetros de agua, según la zona, de acuerdo a ensayos realizados. Desde luego que esas cantidades difieren si los cultivos se realizan en climas cálidos o templados. En nuestro país, las lluvias de noviembre a marzo son muy diferentes según se trate del norte o del sur, revelando la estadística que las lluvias para el norte son de unos 535 milímetros y 365 para el sur. De acuerdo a estas cifras el norte del país tendría buenas lluvias, no así el sur, siendo bajas las cantidades caídas en noviembre como para obtener una buena germinación, de ahí la necesidad de que la preparación del suelo se realice con el mayor esmero.

Lo que más debe preocupar son las lluvias de marzo que alcanzan unos 135 milímetros en el norte y 85 en el sur y las de abril, que pueden coincidir con el final de la cosecha y que ascienden a 135 milímetros en el norte y 90 en el sur, con la diferencia de que los días son mucho más cortos y la evaporación disminuye perjudicando las cosechas.

Cuando la soja madura, las hojas se tornan amarillas, cayendo; mientras, las semillas pierden humedad rápidamente siempre que el tiempo ayude para una buena madurez.

La trilla se deberá realizar con una humedad en los granos del 15 %, aunque ésta es elevada para el almacenaje si no se realiza un secado previo.

Se ha intentado utilizar desfoliantes a similitud con los usados en el algodón (sustancias químicas que provocan la caída de las hojas) para apresurar la madurez; pero no han dado resultado porque sólo se ganaron tres días y los rendimientos tuvieron una apreciable reducción.

No obstante, en nuestro país, quizás fueran efectivos cuando la vegetación, por causas no controlables se prolonga demasiado como para correr el riesgo de las lluvias de fines de marzo y abril.

Períodos húmedos antes de la cosecha hacen que la respiración del germen del grano se prolongue en detrimento del rendimiento (consumo de dextrosa) y además, las vainas cuya impermeabilidad es poca permiten penetrar la húmedad que afecta totalmente a los granos, arrugándolos.

Para que la cosecha mecánica se pueda realizar fácilmente la planta debe tener las vainas por encima de los 10-15 centímetros del suelo; pero, si están por debajo de esta altura la máquina las cortará pudiendo haber pérdidas de gran importancia.

Por otra parte, si los granos están demasiado secos, el golpeteo en la máquina puede llegar a quebrarlos, tal cual sucede cuando la velocidad del cilindro es demasiado elevada.

Para el almacenaje la humedad no deberá ser superior al 13 %, con humedades del 14 y 15 % la semilla se deteriora rápida y gravemente.

Tervet Y. W. de Minnesota ha encontrado en las semillas dañadas por las heladas tempranas (caso de cosechas muy tardías) infecciones de mohos y bacterias que reducen la facultad germinativa. El agente responsable fue un Aspergillus y para la siembra será necesario tratar previamente la semilla con polvos fungicidas (mercuriales orgánicos) para que los brotes nazcan vigorosos y sanos.

LA SOJA EN EL URUGUAY

Se ha intentado muchas veces el cultivo de esta extraordinaria leguminosa con variados resultados; pero lamentablemente siempre terminaron con el abandono y el desinterés por los agricultores.

Es indudable la importancia de esta planta en todos los órdenes: como parte de la rotación de cultivos y como contribución proteica en la alimentación humana y animal, produce en los mismos climas que el maíz y requiere suelos como los del Uruguay. Surge, por lo tanto una interrogante: ¿cuál es el problema de la soja que no ha prosperado en el Uruguay?

En primer lugar se debe contar con una industria que se interese, de lo contrario, como ya ha pasado, efectuada la cosecha no hay a quien venderla.

En segundo lugar existen varios e importantes problemas de orden técnico no resueltos totalmente aún por una selección de variedades que respondan a las condiciones ecológicas generales del país.

Bruscos cambios de temperatura con golpes de sol y grandes variaciones en la humedad del aire hacen que se produzcan pérdidas de granos por apertura de las vainas. Además, los granos dentro de éstas, poseen gran poder de imbibición (poco antes de la cosecha) por lo que aquellos que han llegado ya a la maduración completa, al humedecerse están en condiciones de iniciar el proceso fisiológico y aunque luego se seque es casi seguro que pierde energía y si a esto se le agregan infecciones de hongos y bacterias, como ya se expresó, queda completado el problema de la pérdida de la germinación.

Claro que estas dificultades pueden subsanarse con variedades más resistentes al desgrane y humedad y con una madurez más temprana para evitar los excesos de agua de fines de marzo y abril, aunque no se debe olvidar que la excesiva precocidad va en detrimento del rendimiento y de la altura de las plantas, quedando las vainas muy próximas al suelo.

Variedades precoces traídas a nuestro país pierden este carácter, quizás por problemas de luz y calor y cambios bruscos de temperatura, por lo que es necesario, como paso previo a la realización de cultivos en gran escala, estudiar muy bien todos los factores que se conjuran para hacer fracasar las cosechas.

De cualquier manera, sembrando las variedades productivas ya conocidas en el país, en pequeñas extensiones, podría obviarse el problema de la cosecha, siempre que se cuente con el interés de la industria.

Como ejemplo merece citarse el Estado de Louisiana, Estados Unidos, que con un clima mucho más húmedo que el nuestro, aunque con una gran luminosidad, cultivan con bastante éxito la soja en pequeñas extensiones, entrando en la rotación con la caña de azúcar y algodón.

UNA REALIDAD

EL TABACO URUGUAYO

por el Ing. Adolfo Gamundi

EL cultivo del Tabaco en el Uruguay, ha experimentado un notable y definitivo impulso, a partir del momento que la Compañía Comercial Greco-Uruguaya decidió iniciar este cultivo, en forma técnica y fuera de las características rutinarias y agronómicamente deficientes con que se cultiva el tabaco en la zona de Cuchilla Verde, con variedades aptas para la fabricación del cigarrillo rubio.

Así, haciendo frente a una trabajosa y costosa experimentación, empezada hace varios años atrás, la Compañía ha afincado definitivamente la explotación del tabaco, en los departamentos de Rivera y Tacuarembó; los campos de cultivo, denominados "fincas", están ubicados en las cercanías de las respectivas capitales. En el momento actual, se cultivan 400 há, distribuidas a razón de 200 há por departamento.

La elección de estos departamentos para la explotación del tabaco, se hizo, fundamentalmente, en base a la clase de tierra, esencialmente apta para este cultivo, por tratarse de uno de los factores principales, conjuntamente con el climático, para la obtención de una hoja de calidad, que podemos cotejar de excepcional.

Aplican una técnica avanzada, podemos decir que las normas más modernas apelando a todos los recursos científicos posibles, tanto en la aplicación de fertilizantes o abonos seleccionados y químicamente puros, para evitar la *presencia de impurezas (fundamentalmente* cloro) perjudiciales para una buena calidad de hebra, como en la utilización de insecticidas y fungicidas aptos para el control de nematodos y demás plagas. Igualmente, utilizan dentro de lo posible, tratamientos químicos destinados a controlar la brotación de las plantas.

Dada la extensión de los cultivos, año a año se va incorporando y experimentando con maquinaria especializada, adecuada a las distintas labores culturales, incluyendo plantación y cosecha, conforme a las indicaciones suministradas por técnicos americanos que periódicamente supervisan las plantaciones, que se encuentran a cargo de los Ings. Agrs. uruguayos Fernández Matos y Acle.

Este despliegue técnico, se extiende al proceso pre industrial, es decir, a la preparación de la hoja de tabaco, a fin de dejarla apta y en las mejores condiciones posibles para su posterior industrialización y elaboración del cigarrillo rubio.



Máquina para plantar en lugar definitivo.

Debo significar muy especialmente que es una magnífica realidad y un orgullo para nuestro país esta espléndida demostración de explotación agro-industrial, sólo conocida en algunos sectores técnicos de nuestro medio; y creo que posiblemente, este desconocimiento se deba en parte, a que es una explotación que no ha creado al Estado los problemas económicos-sociales que plantean, continuamente, otros complejos similares, como por ejemplo el azucarero, no mereciendo, en consecuencia la atención de la prensa.

El capital privado ha invertido y sigue invirtiendo capitales multimillonarios en este cultivo; inversión que a su vez se refleja, desde el punto de vista social, en el mantenimiento de decenas de obreros, prácticamente durante todo el año, dando así trabajo a una mano de obra que quizás, de otra manera, estaría vegetando en una penuria económica que se reflejaría en una desocupación agravada en los momentos actuales por los acontecimientos políticos sociales que vivimos.

Cabe expresar, que todo hace suponer que la Compañía Comercial Greco-Uruguaya irá extendiendo el área de sus cultivos en la medida que pueda adquirir las tierras aptas suficientes para su expansión, y pienso que las perspectivas de abastecer el consumo interno del país son francamente optimistas, y, aún más, se puede pensar en un futuro exportador, dada la excelente calidad de la hoja que se produce en el país.

Cabe agregar que, también en el Dpto. de Artigas, la Compañía Industrial Tabacalera S. A. ha iniciado en la zona de Pintado, la plantación de tabaco Virginia, en una superficie aproximada a las 30 há, siendo igualmente promisorios los resultados que se están obteniendo.

GENERALIDADES SOBRE TABACO

Se considera que el tabaco es originario del continente americano; Colón encontró esta planta cultivada por los indígenas que utilizaban sus hojas para fumar, masticar y aspirar (rapé). En Estados Unidos, Canadá, Méjico y Perú, se han encontrado pipas utilizadas por los aborígenes para fumar tabaco varios siglos antes de la llegada

de los conquistadores al Nuevo Mundo. Estas pipas se han encontrado en las ruinas prehistóricas de América lo que motiva la certeza del origen americano de la planta.

La Industria exige una diversidad de "tipos" de tabaco, pues en la actualidad las formas en que se utiliza son numerosas. Para cada una de estas aplicaciones existe un tipo ideal y definido, de manera tal que, la selección del tabaco debe encararse en primer término bajo este punto de vista;



Tabaco cosechado parcialmente.

a) Tabaco para cigarrillos. La hoja debe ser de textura fina, delgada, de nervaduras igualmente finas y la nervadura central poco pronunciada y de poco "cuerpo".

b) Tabaco para pipa: Las hojas deben ser de textura algo más fuerte y de mayor cuerpo que en el caso anterior.

c) Tabaco para "Caja de Cigarros": Las hojas después de curadas deben ser de textura pura, muy elásticas y resistentes. Las nervaduras, incluso la principal, finas. El color de la hoja debe ser marrón claro, y el tamaño ideal de 40 a 45 cm, pues así reducen al mínimo los desperdicios.



Cosiendo las hojas de tabaco en los perchos.

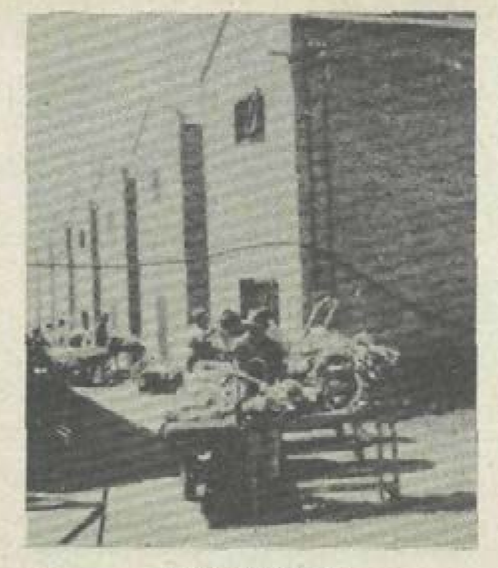
d) Tabaco para cigarros: En este caso las hojas deben ser de tamaño mediano, de unos 30 a 35 cm de largo y de naturaleza ligeramente porosa.

CARACTERISTICAS BOTANICAS

El tabaco pertenece a la familia de las Solanaceas, (al igual que la papa, la berenjena, etc.), al género Nicotiana, en honor a Jean Nicot, quien estudió y divulgó el conocimiento de la planta.

Existen alrededor de 50 especies de este género, pero el tabaco comercial deriva de las especies Nicotiana tabacum y N. rústica. A título de curiosidad diremos que el nombre de tabaco, deriva de que con tal palabra se designaba el aparato inhalador usado por los primitivos habitantes de la *Isla* Santo Domingo, y que era una forma rústica de actual pipa.

Tiene un sistema radicular bien desarrollado; el tallo es erecto; epubescente y pegajoso al tacto, grueso, alto (desde los 0,70 a los 2 m 70 de altura) y en la parte superior se ramifica



Estufas secaderas.

dando lugar á grandes racimos de inflorescencias.

Las hojas son grandes, ovaladas, oblongas, lanceoladas y puntiagudas; se insertan en el tallo en forma alternada y en espiral. El color es verde claro en general, con ligeras abolladuras, suavemente nervadas, vellosas y sensibles.

La inflorescencia está caracterizada por un racimo de flores de color rosado, de 3 ½ a 5 cm de largo. La flor está constituida por un cáliz tubular, con 5 sépalos libres en sus extremos; la corola es un tubo largo e hinchado, con lóbulos extendidos acuminados. Consta de un androceo de 5 estambres fijos en su base a la corola; de los 5, 4 son largos y 1 corto; y el gineceo está formado por un ovario bicarpelar y pluriovular con un estigma en cabezuela y estilo largo.

El fruto es una cápsula septicida que se abre en 2 valvas, llena de numerosas y muy pequeñas semillas. Estas son de color moreno oscuro de forma más o menos arriñonada y superficie finamente arrugada. Conserva sus facultades germinativas por varios años.

Polinización. Según surge de lo anteriormente expresado al describir los órganos florales, la autopolinización constituye el proceso reproductivo normal del tabaco. Debido al crecimiento de la corola durante la floración, los estambres que están fijados en ella son levantados a medida que ésta transcurre y finalmente los 4 mayores alcanzan a tener mayor altura que el estigma. Puede suceder, y así ocurre que antes de llegar los estambres a sobrepasar en altura al estigma, se produzca una polinización cruzada, ya que las flores de tabaco son visitadas por insectos. Pero como generalmente suele cultivarse en una zona una sola y determinada variedad o "tipo", las posibilidades del cruzamiento se reducen, estimándose que este caso alcanza un porcentaje del 2 al 3 %.

Selección: La selección del tabaco por regla general, se dirige a obtener plantas con determinadas características, de acuerdo al uso industrial de las hojas a saber:

a) Aumentar el número de hojas, idealmente útiles a la industria.



Enfardando las hojas secas.

b) Lograr hojas rígidas en las plantas, o erguidas y no colgantes, especialmente las inferiores, que sufren los efectos de las lluvias o vientos posteriores y fuertes.

c) Maduración uniforme de las hojas a los efectos de facilitar las cosechas.

d) Obtener hojas de color verde amarillento a la madurez, que son las que están en condiciones de suministrar un buen color marrón claro después de curadas. No son aceptables los tipos de hojas verde oscuro y apariencia aceitosa.

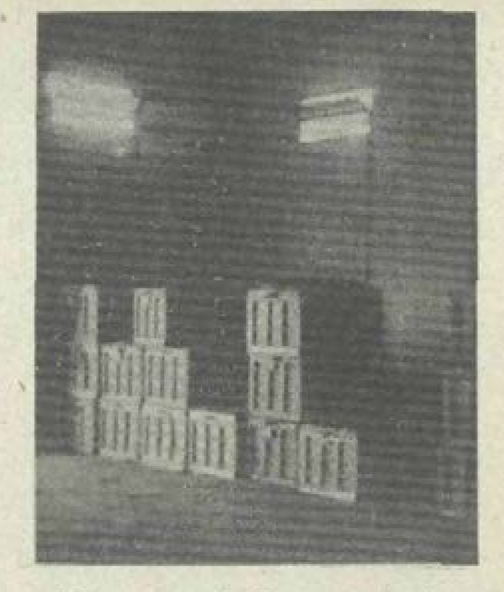
e) Resistencia a enfermedades de hongos e insectos (incluso nematodes).

CULTIVO DEL TABACO EN EL URUGUAY

En rasgos generales, el cultivo del tabaco comprende dos etapas: preparación de almácigos y posterior trasplante al lugar definitivo.

Almácigos. — La siembra de los almácigos se realiza desde la primera quincena de julio hasta fines de agosto. La semilla es importada directamente desde Estados Unidos, y se trata de distintas líneas de las variedades Virginia y Burley. Su valor es sumamente alto (arriba de los $ 150.000 el kilo). La siembra del almácigo se hace al voleo, y se estima que son necesarios 6 kg 800 de semilla para obtener las plantitas en cantidad suficiente para la plantación de 1 há de tabaco.

Realizada la siembra, se hace en el almácigo un tratamiento muy costoso a base de un nematodicida, el bromuro de metilo; se trata de un producto químico que viene en unas garrafas pequeñas, en forma líquida, y que al contacto con el aire, se gasifica y sirve para controlar, puede estimarse que simultáneamente, nematodos, algunas clases de insectos y tiene efectos herbicidas.



Hojas secas, enfardadas y encajonadas.

El almácigo se cubre con lienzo o polietileno. Los almácigos cubiertos con lienzo, tienen un desarrollo vegetativo más lento que los cubiertos con polietileno, vale decir, que las plantitas aptas para ser trasplantadas al lugar definitivo, demoran 90 días en el primer caso y 60 días en el segundo. Las coberturas de polietileno tienen una duración precaria, en el caso de que sea necesario agujerearlas con una especie de rodillo liviano con púas, que se pasa sobre el mismo si así lo requiriera el desarrollo del almácigo.

Cada almácigo tiene una superficie de 20 cm (1 m x 20 m de largo), y son necesarios 4 almácigos para plantar 1 há de tabaco.

En el momento actual, se habían hecho 1.200 almácigos, de donde están saliendo las plantitas para los cultivos de Tacuarembó y de Rivera, adonde son enviadas en camiones, con cuidado especiales para evitar su desecación en el trayecto. A medida que se vaya incorporando maquinaria y superficie, es de prever que cada plantación tenga su correspondiente instalación de almácigos.



Plantas afectadas por el granizo en Artigas.

Las plantitas deben tener, para estar en condición de ser trasplantadas al lugar definitivo, una altura oscilante entre los 9 y 14 cm.

La implantación de los almácigos, así como su correspondiente obtención de plantitas, insume una cantidad apreciable de mano de obra.

Plantación. — La plantación en lugar definitivo, se inicia el 15 de setiembre y se prolonga hasta fines de octubre. Se planta en surcos separados a 1 m 05 y dentro del surco, la variedad Virginia a 0 m 50, y la variedad Burley a 0 m 40; es decir que habrá 19.000 plantas por há de tabaco Virginia y 2.375 plantas de tabaco Burley por há.

PLANTACION DEFINITIVA

La tierra se prepara de la siguiente manera: levantada la cosecha total a fines de febrero, se pasa de inmediato sobre el rastrojo una rotativa, con la finalidad de picar las plantas existentes en el mismo; de inmediato, se pasa un aporcador grande, para arrancar las raíces; todos estos restos se retiran y se queman (esta operación tiene como finalidad fundamental, combatir el nematode, que es el principal enemigo del tabaco en todos los países donde se cultiva esta planta). Esta operación se efectúa en el mes de marzo.

Levantado el rastrojo y dado que el paso del aporcador equivale a una arada liviana, se deja el suelo expuesto a los efectos de los agentes climatéricos (meteorización).

En los meses de mayo-junio, se realiza una arada profunda (30 cm) y dos rastreadas cruzadas. De inmediato se realiza el tratamiento contra los nematodes, utilizándose productos importados de EE. UU. como el LDB 85, Dorlone y PhenPhen. Estos productos de fórmulas químicas compuestas, tienen como misión específica combatir los nematodes (de los cuales hay distintas especies); viene en tambores de 65 litros, en estado líquido. Con máquinas especiales, este líquido se va inyectando en el suelo, donde se gasifica; atrás del inyector viene, en la misma máquina, una especie de tablón llamado Float que va aplanando la tierra tratada. Lo sigue otro tractor con otro Float más pesado (generalmente los pesos son bolsas de arena) y final-



Hojas afectadas por la piedra.

mente otro Float más pesado va cruzando las superficies tratadas. Esta operación del sellado de la superficie, tiene por objeto lograr que el gas no escape y se mantenga bajo la superficie de la tierra a fin de que el tratamiento sea eficaz (es una operación fundamental para el éxito de la plantación).

Diez días antes de iniciar la plantación, se da una disqueada con la finalidad de soltar el suelo y permitir que el gas que pudiera quedar en el suelo se elimine.



Planta destrozada por el granizo.

Se pasa entonces "la camellonera" a fin de preparar los camellones donde se plantarán las plantitas. El trasplante, con máquinas especiales simultáneamente con la plantación, riega y fertiliza; el fertilizante de fórmulas especiales y de una pureza muy estricta es importado de los EE. UU. y se va depositando en dos surcos a los costados de las plantitas. Las fórmulas de fertilizantes, son distintas en el caso del Virginia y del Burley; sus constituyentes principales son nitrógeno, fósforo y potasio, pero además contienen elementos trazas y, según me informaron, lo delicado de su pureza impide que pueda ser fabricado en el país.

En las plantaciones de Virginia se emplean 800 kilos de fertilizante por há y en Burley 1.120 kilos por há.

A los 5 días del trasplante, se efectúa la operación denominada "refalle" que tiene por finalidad sustituir las plantitas que no hubieren arraigado. Esta operación se hace a mano, y si fuere necesario, se efectúa simultáneamente, un riego a regadera de la plantita repuesta.

Diez días después, se hace el primer cultivo (o carpida); se realiza a máquina y, simultáneamente, se refertiliza con Nitrato de Chile, a razón de 130 a 230 kilos por há para la variedad Burley y de 60 a 120 kilos por há para la variedad Virginia.

Siete días después se efectúa el segundo cultivo y posible refertilización a máquina, con arrime parcial de tierra a la plantita; este aporque se completa a azada.

Entre los 7 y 10 días después, se hace el tercer cultivo y aporque; ya la planta, en esta etapa tiene unos 40 cm de altura.

En el transcurso de estos períodos, se van haciendo tratamientos sanitarios, para control de insectos como la pulgilla, el marandoba, gusano cogollero, falso cogollero, etc. Estos tratamientos se hacen a máquina, hasta tanto no perjudique a la planta el paso del tractor; después, se realizan con avión. Según los años, se realizan de 5 a 8 tratamientos.

Cuando la planta florece, de inmediato se desflora y se dejan entre 18 y 22 hojas (generalmente son 22 hojas). Esta operación se hace a mano y, simultáneamente se efectúa el desbrote si los mismos tuvieran más de dos pulgadas de largo.

Para evitar la brotación (que desmerecería la calidad de la hoja) se apli-

can tratamientos con un producto igualmente importado y se actúa por contacto, que impide el crecimiento del brote; y a los 7 días, se aplica otro tratamiento, que completa la acción del primero.

En el curso de toda esta etapa vegetativa, se realizan los riegos necesarios (el año ppdo. se habían realizado 4). Estos riegos se hicieron por inundación y escurrimiento, y, actualmente, están a llegar dos equipos de riego por aspersión.

Cosecha. — La cosecha se inicia prácticamente, a los 75 días de hecha la plantación. En cada planta se realizan 5 pasadas, cosechándose en cada una de ellas de 4 a 5 hojas, empezando por las de abajo. Entre la primera y la última pasada (cosecha) transcurren unos 40 días. La cosecha total, debe estar terminada para fines de febrero.

SEGURO CONTRA GRANIZO

El Banco de Seguros del Estado cubre el Tabaco contra los perjuicios producidos por el granizo.

Es lógico comprender que siendo, la hoja de tabaco la finalidad fundamental del cultivo, su calidad está estrechamente correlacionada entre otros factores, con la integridad del tejido que la conforme, por cuanto la hoja rota o agujereada afecta enormemente el aprovechamiento de la hoja, originándose una importante merma en el rendimiento industrial por los desperdicios que se originan.

En consecuencia y dada la vulnerabilidad de la planta a los efectos del granizo, es importante la aplicación del seguro contra el meteoro.

El 7 de enero de 1972, por ejemplo, cayó en los tabacales de Artigas, una granizada de entidad que produjo daños avaluados entre un 20 y 80 %. En las fotografías que se adjuntan se puede apreciar claramente el destrozo



Plantas destrozadas por el granizo.

causado por la piedra en las hojas, dejándolas ineptas para el proceso de desecación y fermentación.

Las normas que rigen este seguro pueden recabarse en el Banco de Seguros como también en las Agencias de Granizo de todo el país.

CONSIDERACIONES FINALES

Si el Uruguay logra producir todo el tabaco que necesita la industria del cigarrillo, se ahorrarán divisas en un importante monto. Dadas las características del cultivo, es esencialmente apto para una explotación familiar, estimo que podrá ser muy importante estudiar la posibilidad de realizar colonias tabacaleras, máxime que se trata de una producción que tiene asegurada la colocación en el mercado, a poco que las autoridades competentes por vía de una ley, den seguridad al productor pequeño en la comercialización de la hoja.

La realidad es que se trata de un cultivo de características colonizadoras, y lo que es fundamental, puede realizarse en zonas inapropiadas para otros cultivos agrícolas.

Enfermedades infecciosas que afectan la reproducción

por los Dres. José Luis Stella y Edin Raúl Castro

INTRODUCCION

VARIAS enfermedades son responsables de provocar trastornos en la reproducción. Algunas de ellas, tales como la tuberculosis, la fiebre aftosa, la leptospirosis o la listeriosis pueden, entre otras manifestaciones clínicas, producir aborto. Los agentes causales de brucelosis, tricomoniasis y vibriosis genital se localizan específicamente en los órganos genitales donde producen alteraciones que disminuyen o anulan la capacidad de procreo. Por otra parte, de acuerdo a los conocimientos actuales, estas tres enfermedades son las que mayor influencia negativa tienen sobre la capacidad reproductiva de nuestra ganadería.

Las pérdidas que ocasionaba la brucelosis están siendo reducidas gradualmente a medida que progresa la campaña de vacunación con Cepa 19. Se puede afirmar que han desaparecido de nuestros rodeos las tormentas de abortos que se producían en el pasado a causa de esta enfermedad, la cual es conocida desde hace años en nuestro ganado y mereció la debida atención de las autoridades sanitarias de entonces, concretadas en ley y otras disposiciones legales tendientes a lograr una disminución en su extensión. En cambio, se observa un número creciente de rodeos afectados por tricomoniasis o vibriosis genital. La mayor cantidad de focos fueron localizados en rodeos lecheros, aunque ya se comprobó la vibriosis genital en un rodeo Hereford.

La complejidad de las pruebas disponibles para el diagnóstico de estas enfermedades hace muy difícil la formulación de medidas prácticas de control para evitar su extensión creciente. No obstante, todo establecimiento libre de ellas continuará disfrutando de ese privilegio con sólo evitar la introducción de reproductores adultos, o en *caso contrario, hacerlo con el asesora*miento de un profesional competente en el problema.

Por lo expuesto, este artículo versará solamente sobre tricomoniasis bovina y vibriosis genital por tratarse de dos condiciones que en los últimos años han mostrado una extensión creciente en nuestros rodeos.

TRICOMONIASIS BOVINA

¿Qué es la tricomoniasis bovina? Es una enfermedad infecciosa contagiosa, causada por la multiplicación en el aparato genital de un parásito microscópico, un protozoario denominado **Trichomona foetus**, caracterizada clínicamente en la hembra por trastornos que interfieren con el procreo (aborto).

¿Cuál es su importancia? Cuando la enfermedad comienza en un rodeo, la gran mayoría de las hembras servidas presentan síntomas tales como ábortos, piómetras o infertilidad en períodos prolongados.

En un rodeo de carne ello se traduce por una merma considerable en la producción de terneros. En un tambo las pérdidas son aún mayores. En los casos de aborto, cuando éstos se producen en los tres últimos meses de la gestación, las comprobaciones hechas en Australia sitúan en un 30 % o más la reducción de la producción de leche.

Un número de vacas puede quedar permanentemente estéril. Igualmente la infertilidad temporariamente se traduce en muchos casos por la prolongación del período seco de las vacas y una alteración total de los planes de producción en los tambos con pariciones estacionales. Cuando la enfermedad pasa al estado crónico en el rodeo, las vacas previamente infectadas adquieren una resistencia y quedan preñadas, pero los procesos mencionados anteriormente se manifiestan en las vaquillonas al primer servicio y en toda hembra que no haya pasado la enfermedad.

¿Cómo ocurre el contagio? El modo directo es el más frecuente. Es una enfermedad venérea y la infección ocurre por el coito. El modo indirecto puede ocurrir como consecuencia de inseminación artificial, instrumentos de limpieza de la vagina, contacto de los órganos genitales con el suelo, camas, etc., contaminados.

Curso de la infección: En el toro. — El parásito se aloja en la cavidad prepucial, en cuya mucosa se reproduce sin causar repercusiones aparentes. Puede en algunos casos ascender por la uretra y alcanzar las vesículas seminales. Si bien se comprueban períodos en que no se encuentran los parásitos, especialmente luego de servicios repetidos, la infección en el toro es permanente y no se produce la curación espontánea. **En la vaca.** — Luego de la monta infectante, las tricomonas se multiplican en la vagina, donde pueden producir inflamación ligera, con aumento del mucus, que puede ser expulsado al exterior en cantidades apreciables enrojecimiento de la mucosa vaginal y labios de la vulva. Estas manifestaciones, cuando existen, son pasajeras, ya que se observan por un corto período de tiempo luego de la infección. No obstante esto, el curso de la enfermedad continúa, ya que lôs parásitos pasan de la vagina al útero, donde causan un proceso inflamatorio, cuyas consecuencias difieren según haya gestación o no. La presencia de un feto y sus membranas crea las mejores condiciones para la multiplicación de las tricomonas dentro del útero y como resultado se puede producir la muerte y expulsión del feto en períodos variables; algunas veces esta expulsión es muy precoz y pasa inadvertida, observándose solamente la reaparición del celo, en períodos regulares o no, que varían entre 18 y 35 días. En otros casos la gestación avanza y el aborto se produce entre el 4º y el 8º mes. Cuando el feto es expulsado con sus membranas anexas, la curación de la hembra se produce rápidamente; en otras ocasiones el feto no es expulsado y la retención en el útero es acompañada de acumulación de líquidos, exudados, donde pululan las tricomonas (piómetras). Esta acumulación debido a que el cuello del útero permanece cerrado, puede llegar a volúmenes de hasta 50 litros, todo lo cual simula o puede simular una preñez. En los casos en que se verifican las piómetras, el revestimiento (mucosa) del útero sufre alteraciones tan profundas que las hembras pueden quedar definitivamente estériles. Si al producirse la infección la vaca no queda preñada, las

tricomonas se eliminan en los sucesivos periodos de celos, de modo que luego de cuatro o cinco estros la enfermedad en general se elimina. Decimos en general, porque investigadores australianos han comprobado, en dos vacas, la persistencia de parásitos en el útero luego de 16 y 22 meses respectivamente.

Diagnóstico. — Se debe sospechar esta enfermedad toda vez que en un rodeo se compruebe la vuelta al celo de las hembras servidas en repetidas ocasiones. Esto debe constituir una guía para el tambero, en cuyo caso tendrá que recurrir a un veterinario, ya que al no existir otros síntomas que identifiquen la enfermedad el diagnóstico se basa en la puesta en evidencia del parásito. En la vaca se efectúa mediante la extracción de moco vaginal con instrumental adecuado y su observación bajo el microscopio con un aumento de aproximadamente 100 diámetros. La forma y dimensiones del parásito, así como sus movimientos característicos, junto a la observación de mayor aumento para precisar mayores detalles, permiten al ojo experimentado hacer el diagnóstico. En el caso de disponerse de facilidades de laboratorio el cultivo del mismo material permite un mayor número de hallazgos positivos que la sola observación a microscopio. El diagnóstico por inmunofluorescencia es muy útil.

En los rodeos, donde la infección es reciente, es posible hallar el parásito en un número variable de hembras, teniendo en cuenta que el mismo pulula en abundancia en el material vaginal alrededor de la segunda semana posterior a la monta, luego comienza a disminuir hasta desaparecer. Por tal razón, en los rodeos donde la enfermedad es de larga data, puede ser difícil su hallazgo para lo que se recurre a la inspección de las vaquillonas de primer servicio entre la primera y segunda semana después de la monta.

En el toro el diagnóstico se efectúa mediante la inyección de solución salina en la cavidad del prepucio. En el líquido del lavado es que se efectúa la búsqueda del parásito, ya sea por microscopía o a través de su cultivo en medios adecuados. Si bien el toro lleva la infección de por vida, a menudo no se encuentran parásitos en los materiales a estudio o se presentan en muy *escaso número, por lo que es recomendable* en los casos negativos, repetir los exámenes periódicamente.

El feto abortado es un material de gran valor para el diagnóstico, pues los parásitos se encuentran en grandes cantidades en los reservorios gástricos. Como recomendación general se aconseja que toda vez que el hacendado encuentre fetos abortados los remita rápidamente a un centro de diagnóstico, pues dicho material permite muchas veces un rápido esclarecimiento de la causa de la enfermedad que afecta al rodeo.

Medidas de lucha. — Se basan en dos características fundamentales de la enfermedad: Primero, que afecta los reproductores cuando han llegado a la madurez sexual y segundo, que se trasmite por el acto de la monta, vale decir es una enfermedad venérea. Por lo tanto en un rodeo libre no se correrá peligro si se evita la incorporación de reproductores infectados. La incorporación al rodeo de animales que todavía no están en edad de reproducción no representa ningún peligro. Los reproductores adultos a introducir en un rodeo sano, si no provienen de un establecimiento libre de la enfermedad o si se desconocen su origen, deben ser sometidos a la vigilancia por un médico veterinario, el que podrá aconsejar en cada caso las precauciones necesarias o las pruebas diagnósticas oportunas. El tratamiento de los rodeos

afectados comporta una serie de medidas que pueden variar de acuerdo a las condiciones de cada caso. En primer término, someter a las hembras afectadas al reposo sexual (sin servicio) por un período de 5 a 6 meses. Con esto se consigue acelerar el proceso de curación. Al reiniciar los servicios se debe recurrir en lo posible a la inseminación artificial con semen de toros libres de infección, ya que éste es el único medio seguro de eliminar la enfermedad de un rodeo. En caso de no poder recurrir a la inseminación artificial, se deben servir las vaquillonas de primer servicio, y por lo tanto no infectadas, con un toro seguramente sano, que se utilizará solamente para esta categoría. Con esto se pretende lograr la formación de dos rodeos: uno sano, integrado por vaquillonas sin servicio (para entorar), otro, integrado por las demás vacas y vaquillonas que se sabe o se sospecha padecen la enfermedad. Este último lote de vacas enfermas debe ser, como habíamos dicho, sometido a reposo sexual y cuando se recomiencen los servicios es aconsejable recurrir para los mismos a un toro de poco precio. El objeto, en este caso, es que las vacas queden preñadas, pues luego del parto quedan libres de infección. Por lo expuesto el mecanismo de saneamiento se basa en la formación de dos rodeos, uno con las vaquillonas libres de infección y otro con los animales sospechosos, cada uno con su toro. Este procedimiento tiene el inconveniente de que cualquier error (un simple alambrado) que permita el apareamiento entre animales de los rodeos separados, puede hacer fracasar todo el plan de erradicación. Por tal razón, el propietario del ganado debe disponerse a cumplir estrictamente con las medidas aconsejadas por un profesional con competencia en estos problemas.

Tratamiento. — Gran variedad de tratamientos han sido ensayados con resultados poco alentadores. Ultimamente el compuesto químico DIMETRIDAZOLE ha sido probado con eficacia para la curación de la enfermedad; este medicamento tiene por otra parte la ventaja de que se administra con la ración. Si bien el tratamiento es fácil y produce un alto porcentaje de curaciones, debe recordarse que, con posterioridad al mismo, es necesario someter a los toros tratados a las más rigurosas pruebas de control, antes de utilizarlos para la monta.

VIBRIOSIS GENITAL DE LOS BOVINOS

¿Qué es la Vibriosis genital de los bovinos? Es una enfermedad infecciosa, contagiosa, producida por un microorganismo llamado Vibrio fetus, caracterizada clínicamente por aborto. La enfermedad fue estudiada y reconocida como causa de aborto, entre los años 1918 y 1923, pero fue después de 1950 que se le asignó importancia en los procesos de infertilidad del ganado bovino. Posteriormente se comprobó su presencia en todas las áreas ganaderas del mundo. En los países donde se la ha estudiado, se le asigna una importancia económica de magnitud. En Australia, donde la brucelosis está en vías de erradicación, se estima que la Vibriosis es la causa número uno de los bajos índices de procreos, tanto en áreas de lechería como en rodeos de carne. Si bien esta enfermedad es causada por un microorganismo diferente, tiene muchas características en común con la Tricomoniasis, al punto que la diferenciación entre ambas se establece solamente por pruebas diagnósticas de laboratorio.

¿Cómo ocurre el contagio? Por tratarse de una enfermedad venérea, la trasmisión se efectúa a través de la monta con reproductores machos o hembras infectados.

Cursos de la infección: En el toro es permanente. Si bien se comprueban casos de curación espontánea, esto es excepcional, por lo que el toro se considera el principal diseminador de la enfermedad. En la vaca se produce la curación espontánea, luego de un proceso de duración variable, durante el cual se establece un estado de inmunidad a nivel del aparato genital. Esto hace variar el curso de la enfermedad frente a un nuevo servicio con un toro infectado, ya que, si bien se establece de nuevo la infección, ésta es de muy corta duración y no impide una preñez normal.

Síntomas: En la vaca lo principal es la infertilidad — vuelta al celo después de repetidos servicios — y los abortos que se producen desde muy temprano hasta el octavo mes de gestación.

En el toro no se observa ningún síntoma aparente.

Localización de la infección: En la vaca, luego de la monta infectante el germen coloniza en la vagina, donde provoca poca o ninguna alteración; pasando luego al útero donde provoca una endometritis leve y pasajera. Si la hembra no queda preñada y no se repiten los servicios, los microorganismos se eliminan gradualmente durante el celo, terminando la curación en un lapso de 5 ó 6 meses, aunque se comprueban casos en que la infección persiste por períodos prolongados, llegando a veces hasta la infertilidad definitiva. En un foco de Vibriosis estudiado en nuestro país, la infertilidad en algunas vacas se mantuvo por 8 y 12 meses. En el toro, la infección se localiza en la mucosa del prepucio y según algunos autores, puede en ciertos casos remontar la uretra.

Diagnóstico: El diagnóstico definitivo se basa en pruebas de laboratorio exclusivamente y comprende: primero el cultivo del agente causal a partir de mucus vaginal en la hembra y/o de lavados prepuciales del toro; segundo, pruebas serológicas en mucus vaginal. Cualquiera de los métodos requiere facilidades de laboratorio y personal entrenado a esos fines. Como ya se mencionó a propósito de la tricomoniasis, el feto abortado es un material valiosísimo para el diagnóstico, por lo que en el caso se reiteran las recomendaciones ya efectuadas a este respecto.

Medidas de lucha: Por tratarse de una enfermedad que como la tricomoniasis se trasmite en el acto de la monta, las medidas de lucha son las que se mencionaron anteriormente. Es de señalar que ambas enfermedades se pueden encontrar en un mismo rodeo. En los últimos años se han diagnosticado numerosos focos de vibriosis y tricomoniasis, la mayor parte de ellos en la cuenca lechera. La diseminación se debe atribuir al continuo intercambio de ganado adulto. En algunos casos se pudo comprobar que la infección provenía de establecimientos linderos en los que a través de alambrados defectuosos se producía el pasaje de animales, especialmente toros. La inseminación artificial con semen de toros no controlados puede constituir en el mejor medio de difusión de la enfermedad; por esta razón, los toros utilizados para inseminación artificial deben ser rigurosamente controlados por un profesional capacitado.

Tratamiento: A través de los años distintos autores han ensayado con éxito variado numerosas asociaciones de antibióticos, y agentes quimioterápicos; los mejores resultados han sido obtenidos en el toro con tratamientos locales de penicilina — estreptomicina, aunque también otros antibióticos han dado resultados más o menos aceptables. Debemos repetir una vez más que lo importante es la comprobación, mediante pruebas rigurosas, de los resultados obtenidos con el tratamiento.

LA HIDATIDOSIS EN EL URUGUAY

RAZONES Y NECESIDAD DE LA LUCHA Y ACCION EN EL DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

por el
Dr. Pedro Luis Bartzábal

LOS que diariamente estamos en contacto con el productor rural o su familia, somos ingratamente sorprendidos por la noticia, de que tal o cual familiar, tal o cual vecino o empleado, han sido operados de quistes hidáticos, o están padeciendo sus consecuencias. Esta novedad lamentablemente es bastante frecuente.

Ello nos hace renovar bríos e intensificar la lucha que hemos comenzado y en la cual nos hemos comprometido con nosotros mismos; en beneficio de la salud, de la economía y de la felicidad de los habitantes de este Uruguay de 1972, que ostenta como un blasón anacrónico, una enfermedad que tendría que estar definitivamente erradicada.

El Uruguay es uno de los países del mundo que tiene el índice más elevado de infestación para el hombre, y por supuesto, para los animales.

Recordar el ciclo biológico del parásito es casi una redundancia, pero lo hacemos con insistencia en nuestras giras de educación sanitaria, pregonando además, que la solución para eliminar la incidencia de tan terrible flagelo está en la clásica y sencilla fórmula de hervir o destruir las achuras crudas, e infestadas por las ya tan clásicas vejigas de agua.

Sin embargo no dejamos de reconocer que existen en algunos lugares de la campaña, dificultades para ello, y que puede ser una solución sencilla práctica y económica, lo aconsejado de que junto al carneadero, se aloje un cerdo al cual alimentar, con las vísceras crudas de los animales faenados. Siendo el cerdo un huésped intermediario de la tenia, es decir, que sus vísceras pueden tener quistes hidáticos, no actúa como huésped definitivo y por lo tanto el ciclo se cierra cuando ingiere los quistes o formas inmaduras de la tenia.

Actualmente en casi todas las faenas que se realizan en los establecimientos rurales, se puede apreciar el alto grado de infestación de las vísceras, sobre todo en lanares, y por supuesto que también en bovinos.

Las pérdidas que ocasiona al país la incidencia de esta enfermedad son multimillonarias y ellas se valoran en horas de enfermedad para el paciente,

hospitalización y gastos múltiples ocasionados por la intervención a practicarse que es la única forma de resolución del proceso de la enfermedad. En el aspecto humano y afectivo no hay posible valorización de los sufrimientos del paciente y su familia.

Ahora bien, desde el punto de vista animal ¿Cuánto menos carne nos da un animal infestado por el quiste hidático? ¿Cuánto más demora su engorde? ¿Cuánto menos leche nos da una vaca cuyas vísceras rebozan de vejigas de agua? Y en el ovino, ¿cuánto menos lana y de qué calidad nos da una oveja cuyo hígado y pulmones están atiborrados por quistes?

Y entonces lectores amigos ¿por qué nuestra inactividad contra un enemigo que atenta contra la salud humana y la economía del país?

Pero felizmente no es todo pasividad y la Ley Nº 13.459 ha dado el instrumento para encauzar con el apoyo y la comprensión de todos, esa batalla. Lo lamentable es que no haya una respuesta popular, ya que no pasa de la buena disposición que por lo general demuestra el hombre del campo, al cual se le realiza el planteo; pues si el mínimo esfuerzo de su parte para salir de la rutina le significa el menor trabajo, ya entonces encontramos que la mayor parte de los campesinos menudean esa colaboración.

Ejemplo claro en este sentido lo representa que, al haber iniciado sus actividades la Comisión Departamental, que desde el 25 de octubre de 1969, tiene instalado un Centro de Dosificación (el primero en el país y en América Latina), cuya concreción costó no pocos sacrificios y esfuerzos a la Comisión Deptal. y que para ello contó con la buena colaboración de la Intendencia Departamental, del Batallón de Infantería Nº 8 y de la Jefatura de Policía, cuya titularidad ejercía el que esto escribe, posibilitó la adecuación de un abandonado horno incinerador de basuras en un cómodo local de Dosificación.

Allí se realizan tratamientos de dosificación, absolutamente gratuitos, con la única exigencia de la exhibición de la patente de perros; la respuesta popular que ha tenido el mismo no ha sido favorable ni mucho menos ya que los perros que a él se traen, generalmente son los de la ciudad, siendo ellos justamente los que no se alimentan con achuras crudas.

Esto trajo como consecuencia que los índices de infestación revelados en las estadísticas, sean bajos; no obstante los diagnósticos médicos, las intervenciones, y las inspecciones post-mortem de los animales faenados demuestran que la infestación es sumamente elevada en la zona.

Y otro ejemplo; tiempo atrás fuimos invitados por una Directora de Escuela Rural, a dictar una charla, preocupada ella porque una niña de su escuela había sido intervenida. Asistimos gustosos a una espontánea asamblea donde se debatió el tema, sus consecuencias y sobre todo, las medidas a tomarse para erradicar el mal. Frente al interés demostrado por los padres y vecinos la Comisión Departamental, mandó a la zona un equipo de dos funcionarios que visitaron, 65 establecimientos grandes y pequeños, ya que fueron provistos de locomoción y de elementos para traer a la zona todos los perros vagabundos, o "agregados" que según manifestaciones de los vecinos existían en los establecimientos.

El regreso mostró que no había sido entregado un solo perro, en esas condiciones, y que sólo un 15 % de los vecinos se habían munido de la correspondiente patente. También se había convenido que los productores traerían al Centro sus perros para dosificar, y tampoco allí obtuvimos colaboración, ya que a pesar de los escasos 30 kiló-

metros que dista esa zona del Centro de Dosificación no nos fue traído un solo perro para su examen coprológico. Sin embargo en esta lucha no es todo negativo, y hay dos colaboraciones muy importantes de destacar, que son la del Magisterio Departamental, y la de la Policía.

Sin lugar a dudas es la Escuela Rural el lugar de erradicación de una lucha que debe ser sin cuartel y que nos deja como saldo muy positivo, que su obra se realiza con los niños, hombres y mujeres de mañana, que acrecentarán en el futuro esta campaña.

Hemos intercalado algunas fotos que ilustran acerca de las instalaciones del Centro ubicado en las calles Zorrilla de San Martín y A, de nuestra ciudad, donde como decimos se dosifican los perros en forma absolutamente gratuita, se examinan los excrementos, y se vacunan contra la rabia colaborando también en esta forma en la erradicación de ese terrible mal.

También el Centro de Dosificación colabora con la internación de todos los animales que son mordedores es decir de los cuales la Policía o Salud Pública han recibido denuncia de que han mordido a alguna persona, y allí se les tiene durante 10 días para luego de ese plazo hacerle entrega del mismo a su propietario, quien de no haber pago la patente tiene que pagar la multa correspondiente, luego de dosificado y vacunado.

Importante es que los lectores sepan que la patente que se cobra, no es un impuesto más sino que de ella la Comisión Nacional, remite al interior a las Comisiones Departamentales un 50 %, quedando un 25 % en su poder y otro 25 % del que hace entrega al Instituto Antirrábico.

De forma que un 50 % de los recaudos de Patentes de Perro vuelve al Departamento, y se traduce en lucha afectiva contra la enfermedad, permitiendo ello dotar al Centro de los elementos necesarios como ser instrumental, vehículos, y útiles de Oficina, etc., etc.

Lo referido y una lucha de todos los días es lo que la Comisión Departamental de Paysandú, realiza en bien del país, y de la salud del pueblo y de la economía.



LA MASTITIS

por ALVARO LAMÓNACA
Técnico en Producción Lechera

PUEDE afirmarse que el tambo es la producción bovina que requiere mayores cuidados sanitarios. Ello se debe a que constituye una industria animal intensiva, donde, en general, la tónica de productividad significa importante desgaste o esfuerzo fisiológico para el ganado.

Como es de recibo en producción animal, a mayor esfuerzo productivo, por encima de lo natural, se hacen necesarios mayores cuidados, especialmente en la nutrición de ganado y en la sanidad del mismo.

En esta nota trataremos sobre una enfermedad infecto-contagiosa de las glándulas mamarias, llamada mastitis o mamitis.

Es una enfermedad sumamente común en los tambos de nuestro país y suele resultar bastante difícil de erradicar. La dificultad de eliminar la mastitis del rebaño radica, generalmente, en la resistencia del productor a realizar las inversiones necesarias, dado el relativo alto valor de los antibióticos a emplear.

Sin embargo, la falta de tratamiento puede llevar a que el animal quede manco en uno o más cuartos, con la consiguiente disminución en su producción.

Debido a que es una enfermedad infecto-contagiosa se propaga rápidamente al resto del rodeo dándose casos en que su extensión llega a la totalidad del mismo. Es obvio que mantener el ganado en estas condiciones es completamente antieconómico, pues disminuye notoriamente el potencial de producción del animal.

El tambo es un buen negocio, pero el productor debe darse cuenta que hay que encarar su explotación con mentalidad empresarial. La mastitis atenta contra la rentabilidad del establecimiento y significa un deterioro sanitario que puede hacer peligrar la totalidad de la inversión.

NOCIONES GENERALES SOBRE LA MASTITIS

Es una enfermedad infecto-contagiosa de las glándulas mamarias. Su origen es múltiple pero podemos considerar dos grandes grupos de causas: exógenas y endógenas.

Las causas exógenas son las más comunes. Pueden ser producidas por las manos del ordeñador tanto como por

la acción de las máquinas empleadas o por golpes en las ubres.

Entre las causas de origen endógeno, pueden citarse la tuberculosis, la brucellosis y la aftosa.

Los microorganismos que producen la mastitis son diversos; los más comunes son el género de los streptococcus, del género de los stafilococcus, del grupo coli y *piógenos*.

Las mastitis producidas por streptococcus son las más difíciles de detectar *y de tratar. Los stafilococcus* producen, por su parte, un tipo de mastitis cuya localización es sencilla porque inmediatamente hay inflamación y dureza en las glándulas mamarias y en los primeros chorros, al efectuarse el ordeñe, se aprecian grumos o coágulos.

Hay muchas formas de constatar la mastitis:

1. — Cuando, al finalizar el ordeñe, notamos un cuarto desparejo.

2. — *Cuando palpando las glándulas* mamarias se notan durezas: es que se han formado tejidos fibrosos que sustituyen al tejido secretor.

3. — Cuando las glándulas mamarias se deforman y se vuelven asimétricas.

4. — Cuando, como ya se indicó, aparecen grumos y coágulos en los primeros chorros del ordeñe.

MANEJOS SANITARIOS Y PRACTICAS ACONSEJABLES

Como hemos dicho anteriormente, *las mastitis de origen exógeno son las* más comunes. Teniendo un mínimo de precauciones, resulta sumamente económica su prevención. He aquí algunas reglas que han de tenerse presente.

Si se realiza ordeñe manual:

1. — El ordeñador debe tener sus manos limpias y desinfectadas.

2. — Lavar las ubres con una solución de agua y de alguno de los siguientes *desinfectantes:*

Hipoclorito al 5 %.
Roccal al 1 %.
Espadol al 2 %.

3. — Escurrir totalmente la ubre. Hay que recordar que la leche es un excelente caldo de cultivo.

Si se efectúa ordeñe mecánico:

1. — Lavar las ubres y enjuagar las pezoneras, antes de ordeñar cada vaca, con la solución anteriormente mencionada.

2. — Escurrir bien la ubre.

3. — No permitir que la máquina (si ésta no es automática) funcione cuan*do la ubre no contiene más leche.*

4. — Lavar la máquina y pasarle vapor o, en su defecto, agua bien caliente.

En todos los casos, es necesario extraer los primeros chorros del ordeñe en un recipiente de fondo negro, para poder apreciar mejor los grumos que eventualmente se produzcan.

Cuando se ha declarado el foco infeccioso, o sea cuando algunos anima*les presentan los síntomas anterior*mente detallados, conviene efectuar una determinación de mastitis en todos los animales del rebaño. Para realizar esta determinación hay varios métodos; haremos una reseña de los más comunes:

1. — **White side:** Se extrae, por separado, leche de cada uno de los cuartos. Se mezclan cinco gotas de leche y dos gotas de Na.OH (hidróxido de sodio) al 2 %. Se pone esta mezcla sobre un vidrio transparente y éste en una caja iluminada. Si a los 15 ó 20 segundos aparecen filamentos o grumos es que hay mastitis.

2. — **Catalasa:** Se juntan una parte de agua oxigenada común y tres partes de agua destilada. Se coloca sobre *un vidrio tres gotas de leche y dos go*tas del agua que resulta de la mezcla anterior. Si hay mastitis, se forman burbujas.

3. — **California test:** Es el más práctico pero presenta el inconveniente de que no se consigue en plaza el reactivo correspondiente. Se ordeñan los cuartos por separado. Se usan partes iguales de reactivo y de leche. Se hace girar la mezcla: si hay cambio de color y espesamiento, hay mastitis.

4. — **Azul de bromotimol:** Este método determina el PH de la leche. Si hay mastitis, se produce un medio alcalino, pero la observación debe ser cuidadosa porque después puede dar un viraje al ácido.

El bromotimol se prepara:

Fórmula A: 350 gramos de alcohol y 2 gramos de bromotimol.

Fórmula B: Un litro de agua destilada y 0.4 gr de bromotimol.

Se colocan partes iguales de leche y bromotimol en un tubo de ensayo y se sacude. En leches normales queda un color amarillo violáceo. La tonalidad azul, en cambio, nos indica mastitis.

Estos métodos de determinación son muy valiosos porque nos demuestran la existencia no sólo de la mastitis clínica sino, también, de la mastitis subclínica que, a diferencia de la anterior, no presenta síntomas exteriores.

Luego de individualizados los animales enfermos, es aconsejable que el ordeñe se efectúe en locales alejados de los destinados a los animales sanos, para evitar que se propague la enfermedad. De no ser posible esta medida, es imprescindible que los animales enfermos se ordeñen en último lugar.

Los animales enfermos deben ser tratados con varios antibióticos asociados porque las sepas causantes de la mastitis pueden ser de distinto origen. La medicación correspondiente debe ser establecida por un profesional veterinario.

Para su aplicación debe procederse así:

1. — Desagotar completamente la ubre antes de tratarla.

2. — Pasar por la punta del pezón un algodón con alcohol.

3. — Introducir la sonda por el esfinter del pezón e inyectar la medicación.

4. — Masajear hacia arriba para que la medicación se distribuya uniformemente.

Este tratamiento hay que hacerlo durante tres días consecutivos (una dosis por día) o alternados, día por medio, inyectándose por lo menos una vez (la primera) cada uno de los cuartos.

A los quince días de finalizado el tratamiento, ha de realizarse una nueva determinación en todo el rebaño: se notará que el número de animales mastíticos ha disminuido. A los que continúen enfermos, hay que tratarlos nuevamente. A los quince días de finalizado el segundo tratamiento, se efectuará una nueva determinación en todo el rebaño. Los animales que den positivo serán tratados otra vez más. Quince días después, se realiza otra determinación en todo el rebaño. Aquellos animales que persistan con mastitis deben ser eliminados del rodeo pues su enfermedad es crónica y, por ello, constituyen un poco de infección que no se podrá combatir adecuadamente.

Ha de tenerse presente que la leche producida por vacas tratadas con antibióticos puede destinarse a queserías sólo a partir de tres días después de terminado el tratamiento, pues los antibióticos, aun en pequeñas cantidades, inhiben la acción del cuajo. (Igual cosa ocurre, por otra parte, con la leche procedente de vacas mastíticas).

En resumen: AL DESAPARECER LA MASTITIS DEL REBAÑO, AUMENTA LA PRODUCCION DE LOS ANIMALES Y, POR CONSIGUIENTE, LA RENTABILIDAD DE LA EXPLOTACION.

TEJIDOS

por Juana Vásquez Lafone

SACO MANGA DOLMAN

El modelo corresponde al talle 46. Agujas Nº 11 para la parte jersey y *Nº 14 para los elásticos.*

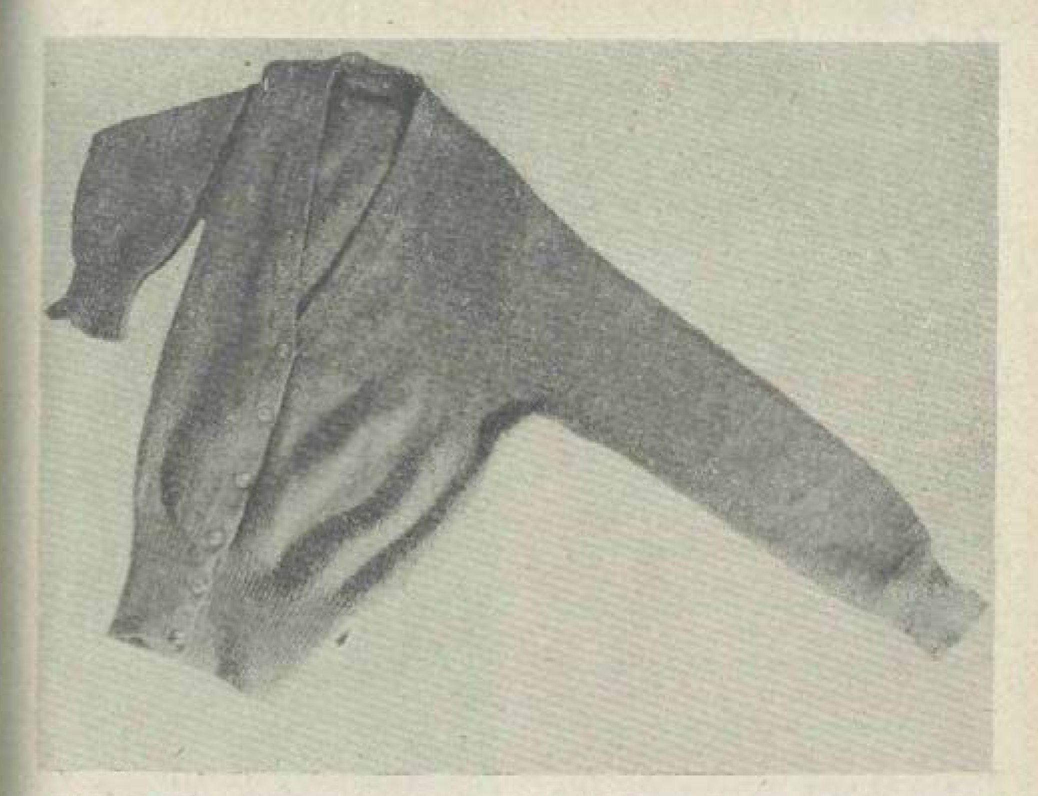
Lana de 3 hebras, tipo sport.

ESPALDA. — Colocar en la aguja 110 puntos y hacer 55 carreras de punto elástico, empezar el jersey, haciendo en la primera carrera un aumento cada 5 puntos, para tener al terminarla 132 puntos. Con éstos, tejer 70 carreras, ahora aumentar un punto en cada extremo en todas las carreras del derecho hasta tener 146 puntos. Parar esta parte y empezar las mangas.

MANGAS. — Colocar en la aguja 90 puntos, tejer jersey, hacer una carrera y en la 2da. tejer 20 puntos, dar vuelta el tejido y tejerlos de nuevo; luego tejer 40, dar vuelta y tejerlos, luego tejer 60 y hacer lo mismo y por último tejer 80 y hacer igual. Parar este pedazo y hacer el de la otra manga; pero para invertirla hacer 2 carreras jersey al comenzarla y no una como la manga anterior.

Colocar en la aguja los 90 puntos de *una manga, cuidando que la parte más* alta quede en el orillo, luego colocar los 146 puntos de la espalda y por último *los 90 de la otra manga, cuidando* que la parte más alta quede al final de la aguja. Con todos estos puntos tejer 40 carreras más. (En los orillos quedan 50 *carreras pues las mangas* ya tenían 10). A esta altura dejar 6 puntos sin tejer al concluir cada carrera, de ambos lados, hasta haber dejado 17 grupos de 6 de cada lado, entonces dejar 3 sin tejer por carrera, en lugar de 6, hasta tener para tejer, solamente, 36 puntos, que se rematan para formar el escote de atrás.

Ahora se sigue en un solo lado del saco, se agrega del lado del escote 10 puntos, estós 10 puntos se tejen de cordones (Santa Clara) pues forman la guarda delantera. Entre estos 10 puntos y el jersey se aumenta un punto cada 4 carreras para ir formando el escote delantero. Simultáneamente se va tejiendo la carrera de a 3 puntos, es decir, se teje la Guarda y 3 puntos y se da vuelta el tejido y se vuelven a tejer; luego se tejerá la guarda y 6 *puntos y se da vuelta, luego serán* 9 y



así hasta llegar a donde se dejaban de a 6, entonces se tejen 6 más por carrera en vez de 3, hasta tejerlos todos. Completar 42 carreras desde que se empezaron a tejer todos los puntos; entonces empezando la carrera del lado de la manga tejer 80 puntos, dar vuelta y tejerlos, luego 60 y dar vuelta, 40 y 20, por último, siempre empezando la carrera del lado de la manga, rematar 90 puntos o sea toda la manga, suspender los aumentos del escote; tomar 2 juntos cada 2 carreras del lado opuesto a la guarda, hasta tener 75 puntos más los 10 de guarda. Hacer 70 carreras más; 1 disminuyendo a 55 puntos y los 10 de guarda. Hacer elástico como la espalda. La otra delantera se hace igual, pero los 10 puntos de la guarda se enganchan de la delantera anterior, se tejen 22 cordones (44 carreras) y se unen a los de la aguja. Los ojales se hacen a intérvalos de 11 cordones (22 carreras), el primero se hará al terminar los aumentos del escote de adelante.

PUÑO. — Levantar para el puño 57 puntos y hacer 40 carreras de elástico.

Advertencia. — Cuando se da vuelta el tejido, sin terminar la carrera, para que no quede agujerito, se debe proceder así: si la carrera a tejerse es al revés, se sube la lana, se pasa un punto sin tejer, como si se fuera a tejer al revés, y se vuelve a subir la lana, quedando como una lazada sobre el punto sin tejer, en la carrera siguiente todo esto se teje como si fuera un solo punto. Si la carrera a tejerse es al derecho se sube la lana, se pasa un punto sin tejer, como si se fuera a tejer al revés y sin bajar la lana se teje al derecho, formándose así la lazada sobre el punto sin tejer. Además al hacer las delanteras conviene desencontrar los puntos sin tejer, es decir que no coincidan con los de la carrera anterior.

Este elegante conjunto está realizado en pura lana.
El talle corresponde a un 46, pero puede hacerse mayor o menor cambiando el número de agujas y el grosor de la lana.

Para este modelo se usó lana de 3 hebras tipo sport y agujas números 12 y 13, estas últimas para los elásticos del chaleco.



CHALECO. — Escote, sisas y cintura de punto elástico doble o sea 2 revés y 2 derecho.

Punto jersey para el cuerpo, con una trenza de 20 puntos que se realiza de la siguiente manera:

1ra. carrera. Revés del tejido. 2 derecho, 16 revés, 2 derecho.

2da. carrera. 2 revés, 16 derecho, 2 revés.

Se repiten estas 2 carreras por 13 carreras, la 14ª se hace así:

2 revés, colocar 4 puntos con aguja auxiliar y dejarlos caer hacia adelante, tejer 4 derecho y luego los 4 de la aguja auxiliar, también al derecho; seguidamente colocar otros 4 en aguja auxiliar y dejarlos caer para atrás del tejido, *tejer 4 derecho y luego los 4 de* la aguja auxiliar, 2 revés.

ESPALDA. — 100 puntos. 30 carredas 2 revés y 2 derecho. Aumentar en una carrera cada 5 puntos uno, para tener al concluirla 120 puntos. Tejer 61 carreras jersey. Rematar de cada lado, una vez 9 puntos, una vez 4, luego 3 y por último 2 y dos veces uno. Quedan 80 puntos, con éstos hacer 50 carreras. Para el escote de atrás tejer 28, rematar 24 y tejer 28. Seguir los 28 de un lado, rematando 2 puntos al empezar las carreras del lado del escote, hasta tener 10 puntos que se rematan para hombre. Concluir el otro lado igual.

DELANTERA. — 104 puntos. 30 carreras 2 revés y 2 derecho. Aumentar en una carrera cada 4 puntos uno, para tener al terminarla 128 puntos. 54 puntos de cada lado se tejen de jersey y *los 20 del medio del Punto Trenza. Así* 62 carreras. Rematar de cada lado 8, 4, 3, 2 y 2 veces uno. Quedan 35 puntos de cada lado de la trenza. Tejer 28 carreras, rematar 16 puntos del medio (trenza) seguir cada lado por separado, del lado del escote, rematar 4, luego de a 3 hasta tener 16 puntos; después de ese mismo lado tomar 2 juntos

cada 4 carreras hasta tener 10 puntos. Completar desde el primer remate de sisa 78 carreras y rematar.

Cosidos los hombros, levantar para cada sisa 126 puntos y tejer 12 carreras de 2 revés, 2 derecho. Levantar para el escote delantero 94 puntos y para el de atrás 62. En ambos hacer 12 carreras 2 revés y 2 derecho. Cuidar al rematar de ir dando la forma más apretado o más flojo para que no forme boca.

FALDA. — Se trabaja en dos piezas. Se comienza por la cintura con 100 puntos. 8 carreras jersey, una carrera derecho sobre revés y 8 carreras jersey, esto formará el dobladillo por donde pasará el elástico de la cintura. Aumentar en una carrera cada 10 puntos, uno, para tener 110. Continuar jersey aumentando cada 18 carreras, un punto de cada lado, hasta tener el largo deseado, para el dobladillo de abajo conviene en las últimas 20 carreras no hacer aumentos.

CHAQUETA. — Esta chaqueta es "bord a bord" por lo tanto no cruza ni lleva botones.

ESPALDA. — 136 puntos, 30 carreras con agujas 13 y formar el dobladillo, poner agujas 12 y tejer 100 carreras jersey, hacer la sisa, tipo "Bremer", tomando en las carreras del derecho 2 puntos juntos después de los 2 primeros y una disminución simple antes de los 2 últimos, durante 30 carreras o sea hasta tener 106 puntos; con éstos hacer 36 carreras más y rematar 6 puntos para hombro al empezar cada carrera; 6 veces de cada lado o sea 36 puntos, dejar 34 para el escote que también se rematan.

DELANTERA. — 65 puntos. 30 carreras con aguja 13 para dobladillo. Con aguja 12, 100 carreras y formar sisa como espalda con las 15 disminuciones, simultáneamente del lado del escote, cada 4 carreras, se toman 2 juntos en el orillo, hasta tener 36 puntos y las 36 carreras de sisa desde la última disminución de ésta. Cerrar el hombro de a 6. Cosidos los hombros, enganchar 52 puntos de disminución a disminución o sea en las 72 carreras que formaron las 36 de cada sisa. En las carreras del derecho se hace un aumento a cada lado a 2 puntos de orillo, 15 veces o sea hasta tener 82 puntos, con éstos se continúa la manga, tomando 2 juntos en cada extremo, cada 12 carreras, 4 veces y luego cada 8, hasta tener el largo deseado y terminar con las 30 carreras de dobladillo con agujas 13, como el borde de la casaca.

Luego de cosido y planchado, en los orillos delanteros y en el escote de atrás se cose, como bies, una tira tejida en jersey, con agujas 13, de 14 puntos.

PANTALONES PLAYEROS 6 Y 8 AÑOS

PANTALON RAYADO (8 años) azul y blanco.

Se teje en jersey, con aguja Nº 12 y lana de 3 hebras. Con cada color se tejen 40 carreras. Se empieza con azul, (según se ve en el modelo esta guarda casi en su totalidad forma el dobladillo).

Colocar 48 puntos para la mitad de la pierna, cada 40 carreras o sea cada cambio de color se toman 2 juntos de cada lado, hasta terminar la 2da. guarda blanca, habrá a esta altura 40 puntos, ahora del lado que irá para afuera se sigue completamente liso (sin aumentos ni disminuciones) del otro lado cada 6 carreras, se aumenta un punto, (guarda azul) al terminarla habrá 46 puntos. En la guarda blanca que sigue, hasta la carrera 20 se aumenta cada 4



carreras, un punto, habrá 51 puntos. Ahora tomar 2 juntos, cada 2 carreras, siempre del lado de adentro, hasta concluir la guarda blanca y tener 41 puntos. Hacer lisa la guarda azul y 30 carreras de la blanca, aquí rematar del lado de la sisa 6 puntos y luego 2 juntos al empezar las carreras de ese lado, hasta terminar la blanca y tener 20 carreras y 21 puntos de la azul, terminar la azul sin disminuciones y al empezar la blanca, rematar del lado del escote 4 puntos y luego 2 juntos al empezar las carreras hasta tener 8 puntos, con éstos terminar la guarda blanca, hacer la azul y 10 carreras blancas, rematar.

Hacer la otra media pierna delantera igual pero invirtiendo la parte de aumentos, sisa, etc.

Media pierna de atrás. Igual a la de adelante pero abrir el escote al acabar la guarda blanca y no al empezarla como la delantera.

Luego de cosidos los hombros, se levantan en cada sisa con aguja 13, 160 puntos, se hacen 6 carreras jersey, se remata muy flojo, y se cosen como dobladillo para adentro, con punto atrás.

Alrededor del escote delantero se levantan 130 puntos y del de atrás 84, se terminan como las sisas.

PANTALON LISO (6 años)

Se teje en jersey, con lana tipo sport y agujas Nº 12. Colocar 44 puntos en la aguja, para la media pierna de adelante, tejer jersey y cada 36 carreras, tomar 2 juntos de cada lado hasta tener 144 carreras y 36 puntos, ahora del lado que llevará la costura de afuera se sigue completamente liso y del otro cada 6 carreras se aumenta un punto, hasta tener 41 puntos y 174 carreras desde el principio. Ahora aumentar cada 4 carreras, 1 punto, siempre del lado de adentro, hasta tener 45 puntos, entonces del mismo lado tomar 2 juntos cada 2 carreras hasta tener 34 puntos; con éstos hacer 60 carreras, rematar del lado de la sisa 4 puntos y luego al empezar de este lado tomar 2 juntos hasta tener 16 puntos, hacer 15 carreras más y rematar del lado del escote 3 puntos, y empezar las carreras de este lado con 2 juntos, hasta tener 7 puntos, con éstos hacer 46 carreras.

Hacer la otra mitad igual para invirtiendo aumentos y disminuciones.

Media pierna espalda. Todo igual a la delantera pero abrir el escote 25 carreras después de la sisa y no 15. Las terminaciones de sisas y escote son como las del pantalón rayado pero con 140 puntos cada sisa, 110 para el escote de adelante y 70 para el de atrás.

COLCHA PARA CUNITA

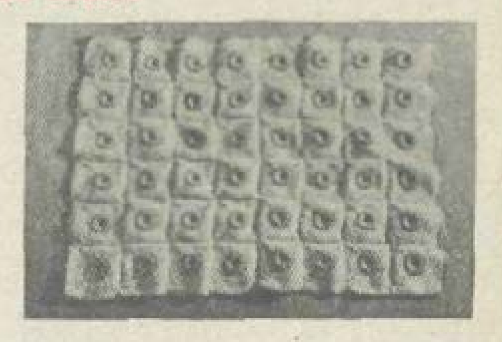
Lana de 3 hebras y aguja de crochet Nº 6.

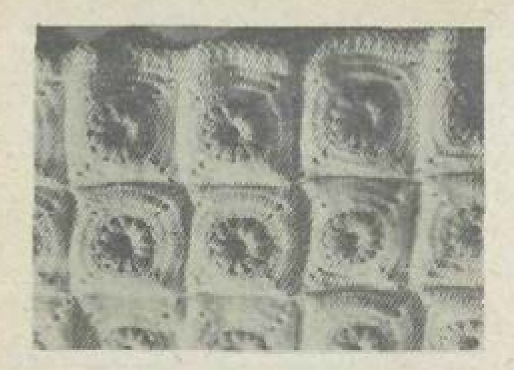
Lana amarilla para el centro de la flor.

Lana celeste para los pétalos y picot de terminación.

Lana blanca para el resto de la colchita.

Se comienza con la lana amarilla. En el dedo meñique se forma una ar-





golla con 3 vueltas de lana; en esa argolla se hacen 24 puntos bajos. Se corta la lanà y se esconde la punta, cerrando así la vuelta de puntos bajos que forman el centro de la flor.

2da. vuelta. Lana celeste. El primer pétalo se forma así: 3 cadenas para darle altura y 2 puntos con vuelta tomados del punto bajo siguiente; estos 3 puntos que quedan en la aguja, se sacan en uno; luego 2 cadenas; los 11 pétalos siguientes se forman tomando un punto del punto bajo siguiente y 2 del de al lado; luego se sacan los 3 en uno; se hacen 2 cadenas y se continúa igual. Se corta la lana y se esconde la punta, cerrando así la flor.

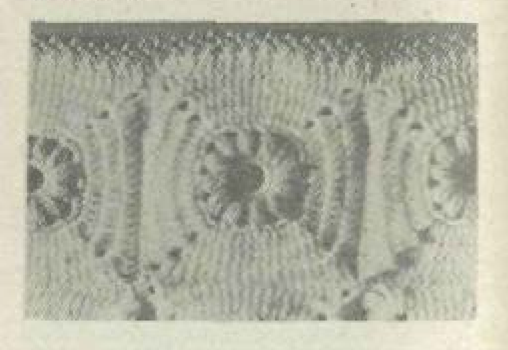
3ra. vuelta. Lana blanca. En los ojales formados por las 2 cadenas que quedan entre pétalo y pétalo se hacen 4 medios puntos en 2 y 5 medios puntos en 1. Total 13 medios puntos en cada uno de los 4 lados o sea 52 en todo.

4ta. vuelta. Lana blanca. 13 puntos con vuelta y 3 cadenas para formar la esquina.

5ta. vuelta. Lana blanca. 15 puntos con vuelta y 3 cadenas para formar la esquina.

6ta. vuelta. Lana blanca. 19 puntos con vuelta y 3 cadenas para formar las esquinas, pues en las esquinas se hacen 4 puntos y no dos como en la 4ta. y 5ta. vueltas.

Se cosen los cuadrados del revés, a mano, de punto guante. Luego de unidos se hace todo alrededor un picot de lana celeste.



Entre los grandes clásicos Goethe se nos aparece como predispuesto para cumplir la función de viajero.

...Los rasgos característicos de Goethe viajero son los siguientes: en primer término un afán muy vivo, casi obsesionante, que le viene desde su niñez y a través de relatos paternos, por conocer esta tierra soleada, cálida, marina y de verdor perenne. En segundo lugar, una preparación científica con respecto a los lugares y monumentos que piensa contemplar. En tercer caso, una curiosidad muy variada, en pugna con la fragilidad de su memoria. En cuarto término, una vieja preocupación por instruirse a sí mismo, por completar su educación. En quinto lugar: una ausencia de pretensiones, de que las cosas sean tales como las había imaginado. *No hay diatriba alguna contra el país que visita. Encuentra siempre una manera de comprender, de disculpar o de olvidar, allí donde sobreviene algún hecho, persona o espectáculo desagradable. Finalmente nos dice que en él es casi natural el sentimiento de veneración. (DOMINGO LUIS BORDOLI, Los Clásicos y Nosotros.)*

RECETAS DE COCINA

por Isabel Moratorio Coelho

FIAMBRES

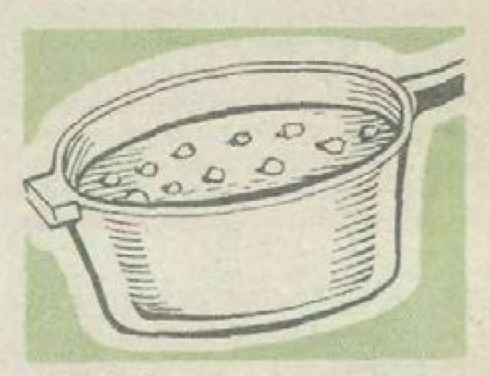
GALLINA EN ESCABECHE

INGREDIENTES

1 gallina grande
2 cebollas
2 zanahorias
sal
1 ramito de laurel
tomillo, orégano
1 cucharada de pimienta en grano
6 dientes de ajo
400 g de aceite
200 g de vinagre
1 limón
¾ litros de agua
¼ cucharada de pimienta molida.

PREPARACION

Se corta en presas la gallina, se sazona con sal, pimienta y jugo de limón. En una cacerola se pone un poco de aceite y la mitad de la verdura cortada en rebanadas finitas, encima trozas de gallina, el resto de la verdura, los ajos enteros, el laurel, la pimienta en grano, el aceite, el agua y el vinagre.



Se tapa la cacerola y se pone a fuego fuerte hasta que suelte el hervor, luego se baja el fuego y se deja a fuego lento, hasta que la gallina esté bien cocida. Una vez fría, se pone en la heladera para que forme gelatina.

LENGUA FRIA

INGREDIENTES

1 lengua
1 cebolla
2 zanahorias
sal, pimienta
2 huevos duros

1 diente de ajo
1 hoja de laurel
1 cucharadita de mostaza
1 lechuga
2 cucharadas de alcaparras
2 cucharadas de vinagre
½ cucharada de perejil bien picado
¼ litro de aceite
2 yemas crudas.

PREPARACION

Elegir una linda lengua y lavarla bien. Colocarla en un recipiente hondo, echarle encima el agua hirviendo, para sacarle el pellejo. Colocar la lengua pelada en una cacerola, con abundante agua con sal, la cebolla, zanahorias, el ajo y el laurel. Hacer hervir durante dos horas hasta que esté cocida. Mientras, preparar la salsa del modo siguiente: deshacer las yemas duras, agregar las yemas crudas, la sal, pimienta, mostaza y revolver en forma circular, sin dejar de revolver, se le va agregando poco a poco el aceite, luego el vinagre de a poco y el perejil. Estando tibia se retira de la cacerola y se coloca en una fuente con un peso encima y en lugar frío. Cuando está bien fría, se corta en rebanadas que se ponen escalonadas en la fuente, se cubre con la salsa y se le adorna con las alcaparras y las claras duras picadas, alrededor se le pone la lechuga picadita.

FIAMBRE DE POLLO ORIGINAL

INGREDIENTES

1 pollo
1 limón
sal, pimienta
50 g manteca
1 cebolla rallada
3 zanahorias
2 nabos
½ kilo de papas
1 cucharada de perejil picado
2 manzanas grandes
1 vaso de vino blanco.



PREPARACION

Se limpia bien el pollo, se condimenta con sal, pimienta y jugo de limón por dentro y por fuera y se deja 1 hora colgado al aire. Aparte se prepara el relleno, poniendo un poco de manteca a calentar, se agrega la cebolla, zanahorias, nabos, papas picadas muy menudas, se doran en la manteca, se sazonan con sal, pimienta y perejil; se rellena con esto el pollo y se cierra la abertura. Se pone al horno en una asadera con aceite y manteca, las rebanadas de manzanas y el vaso de vino blanco, mientras está en el horno se rocía con el jugo que suelta al cocinarse. Una vez cocido se deja enfriar. Se corta en presas, se colocan en la fuente alternando con el relleno y las manzanas. Se cubre con mayonesa.

GASPACHO

INGREDIENTES

1 lata de sardinas
8 galletas marinas
4 tomates
2 cebollas cortadas finas
3 ajíes en tiritas
4 cucharadas de aceite.
sal, pimienta

1 cucharada de perejil cortado fino
50 g de aceitunas
3 huevos duros
2 cucharadas vinagre

PREPARACION

Se ponen en remojo en agua las galletas y después que se han ablandado se deshacen bien, se escurren del agua y se pone una camada en la fuente, otra capa de los tomates en rebanadas y cebollas, los ajíes, otras de sardinas bien desmenuzadas y otra de galleta y así sucesivamente hasta llenar la fuente. Se adorna con huevos duros cortados y las aceitunas descarozadas. Se sirve bien frío.

FIAMBRE ORIENTAL

INGREDIENTES

1 cucharada de aceite
50 g de manteca
3 yemas de huevos duros
3 claras de huevos duros picaditas.
pimienta, 1 cucharada de perejil muy picado.
1 kg de lomo cocido al horno. sal
½ kg de pan de sandwiches
manteca la necesaria para untar el pan,
1 lechuga picada. 1 cucharadita de mostaza preparada,
1 ají, morrón colorado, 50 g de aceitunas.

PREPARACION

Se corta el pan en rebanadas y se untan con manteca, sobre éstas se colocan las rebanadas de lomo cocido frío, se colocan en la fuente y se cubren con la siguiente salsa; se pasan por cernidor las yemas duras y se pone la manteca, aceite, sal y pimienta, mostaza, perejil picado y se mezcla todo muy bien para que quede como una crema espesa.

Se decoran con las claras de los huevos duros, las aceitunas deshuesadas. Alrededor la lechuga picada y tiritas de ají y del morrón.

SOPAS

SOPA DE ARROZ Y VERDURAS

INGREDIENTES

3 litros de caldo
200 g de garbanzos sin piel
3 papas grandes en daditos
3 zanahorias tiernas en pedacitos
50 g de manteca
1 cucharada de perejil picado
200 g de arroz bien lavado
50 g de queso rallado

PREPARACION

Calentar la manteca en una cacerola con papas y las zanahorias rehogando, añadir el caldo, tapar y dejar hervir, agregar los garbanzos y el perejil picado, seguir cociendo con la cacerola tapada hasta que la verdura esté cocida, entonces echar el arroz y dejar cocer 20 minutos. Servir el queso aparte.

SOPA DE FIDEOS FINOS

INGREDIENTES

2 litros de caldo corriente
300 g de fideos finos
4 huevos batidos
½ taza de queso rallado.

PREPARACION

Poner a hervir el caldo y cuando hierva echar los fideos rompiéndolos, dejar hervir 10 minutos. Aparte en la sopera, partir los huevos, agregar el queso rallado y batir un poco para unir, añadirle poco a poco el caldo hirviendo, revolviendo rápidamente para que

el huevo no se cocine y forme grumos; luego se calienta sin que hierva y revolviendo.



SOPA AUSTRALIANA

INGREDIENTES

- **1 pan cortado en tiras finas y tostado al horno**
- **4 chorizos en rebanadas, huevos los necesarios.**

PREPARACION

Poner en el fondo de la cacerola las rodajas de chorizos y las tiras de pan tostado. Verter encima un buen caldo y dejar hervir a fuego lento. En el momento de servir, se pone en cada plato un huevo escalfado o poché y echar encima el caldo de chorizos y pan.

PESCADOS

PEJERREY RELLENO CON ANCHOITAS SALADAS

INGREDIENTES

- **3 anchoitas raspadas sacadas las espinas**
- **1 limón, la miga de un pancito remojado en caldo y exprimida**
- **2 cucharadas de queso rallado, 2 huevos crudos, sal, pimienta, 1 pejerrey de 1 kg y aceite.**

PREPARACION

Limpiar el pescado y quitarle la espina dorsal por el lomo, lavarlo bien y sazonarlo con sal, pimienta y jugo de limón.

Echar en un tazón las anchoitas machacadas en el mortero, la miga de pan, el queso rallado, los huevos, mezclar todo bien y sazonar.

Poner el pejerrey abierto sobre la mesa; rellenarlo con la preparación anterior, cerrarlo y coserlo con hilo de coser color negro. El pejerrey ya rellenado se coloca en una asadera honda, se rocía con aceite y jugo de limón, se lleva al horno moderado durante ½ hora más o menos, bañándolo con su mismo jugo. Una vez cocido el pejerrey, se saca con cuidado para que no se rompa y se coloca en una fuente ovalada, se le saca el hilo con que fue cosido y se baña con su propio jugo.

Se sirve frío rodeado con finas rodajas de limón, cortadas en semicírculos. Se acompaña con una ensalada de papas en fuente aparte.

CARNES

ESPALDA DE CARNERO CAPON

INGREDIENTES

- **1 espalda de carnero deshuesada que pese un kg ½**
- **¼ de tocino, 100 g de jamón bien desgrasados**
- **40 g de manteca, 1 ramito de hierbas aromáticas, 2 zanahorias, 1 cebolla picada, 1 clavo de olor, sal y pi-**

mienta, los huesos de la espalda desmenuzados

½ litro de vino seco, agua la necesaria, ½ kg de chauchas cortadas en cuadraditos.

PREPARACION

Quitar los huesos al carnero, golpearlo bien con un mazo, mecharlo y añadir la corteza de jamón, las hierbas aromáticas, la cebolla el clavo de olor, los huevos desmenuzados lo más finamente posible, cubrir al nivel con agua y vino. Llevar a la ebullición, reducir la llama y continuar la cocción a calor muy moderado durante 4 horas. Cuando vaya a servirse, escurrir la espalda, desatarla y ponerla muy caliente en una fuente honda y grande. Dejar reducir el caldo de la cocción y pasarlo por el colador chino, volver a poner al fuego, echarle las chauchas bien escurridas y saltarlas durante algunos minutos. Poner esta guarnición alrededor de la carne del capón y servirlo muy caliente.

MUSLO DE CARNERO CAPON CON TALLARINES

INGREDIENTES

1 muslo de kg y ½
200 g de tocino
½ litro de aceite
1 vaso de vino blanco
1 picadillo compuesto de:
1 cebollita, 2 zanahorias tiernas
2 dientes de ajo machacados
Sal, pimienta y moscada
250 g de salsa de tomate, mezclada con la misma cantidad de agua
1 ramito de perejil, una pizca de orégano.
Guarnición de medio kilo de tallarines hechos en casa, 100 g de queso rallado.

PREPARACION

Preparar el muslo para la cocción con sal, pimienta y nuez moscada.

Poner en una cacerola el aceite, el picadillo de verduras y el ajo; remover durante unos minutos, añadir el muslo y el trozo de tocino al calor. Hacer tomar color a la carne de capón por los dos lados, mojarlo después con el vino, reducirlo casi completamente, bajar la llama, agregar la salsa de tomate, diluir en agua el perejil y el orégano, continuar la cocción con la cacerola tapada a fuego moderado, añadiendo unas cucharadas de agua si el jugo se vuelve demasiado espeso. Una vez cocidos los tallarines, se escurren y se le agrega la manteca y el queso rallado; se ponen alrededor de la carne. El resto de la salsa se manda en salsera aparte. Se sirven muy calientes.



CORDERO AL ASADOR

INGREDIENTES

½ cordero carnoso y de buena calidad con muslos y costillas con riñón.
3 dientes de ajo
Unas ramitas de romero
1 cucharada de vinagre
¼ litro de aceite
sal, pimienta
2 lechugas, 1 limón
3 cucharadas de aceite.

PREPARACION

Mezclar con trocitos de ajo y romero el cordero, pincharlo en varios puntos con la hoja de un cuchillo y tenerlo durante un par de horas en una marinada compuesta de aceite, vinagre, sal, pimienta, dándole vuelta de vez en cuando. Atravesar el trozo de cordero en un espezón y cocerlo, dorarlo sobre brazas de carbonilla de leña, untándolo frecuentemente durante la cocción, con el líquido de la maceración.

Servirlo muy dorado, con una ensalada de lechuga y tomates picados, aliñada con sal, pimienta, aceite y jugo de limón.

CABECITAS DE CORDERO A LA ROMANA

INGREDIENTES

2 ó 3 cabecitas de cordero de carne abundante

1 diente de ajo, 1 ramito de perejil

1 taza de miga de pan rallado, sal, pimienta

1 cucharada de grasa de cerdo

¾ taza de aceite.

PREPARACION

Limpiar las cabecitas de cordero, dividirlas por la mitad (dejar el cerebro y la lengua que son las partes más apreciadas), condimentarlas con un picadillo compuesto de: ajo, perejil picado, la miga de pan rallado, la sal y la pimienta.

Untar una asadera con la grasa de cerdo, alinear en ella las medias cabezas y rociarlas bien de aceite. Llevar la asadera al horno de calor moderado. Retirarla al cabo de ½ hora cocidas las cabezas y bien doradas. Acompañarlas con puré de papas.



TORTA DE PAPAS A LA VIENESA

INGREDIENTES

1 kg de papas

1 taza de leche caliente

1 cubito de caldo

50 g de aceite o manteca

2 huevos

½ taza de queso rallado, sal, pimienta y nuez moscada

8 franfurters

1 huevo para pintar.

PREPARACION

Cocer las papas con cáscara, escurrirlas, pelarlas y hacer puré. Disolver el cubito de caldo en la leche caliente y agregarlo con el aceite o manteca, el queso rallado, sal, pimienta y nuez moscada, revolver bien, batir los huevos como para tortilla y mezclar con el puré. Colocar en una fuente de horno enmantecada, la mitad del puré, encima colocar los franfurters haciéndole un bajo a lo largo y cubrirlo con el resto del puré, apretarlo y alisarlo por encima, untarlo con el huevo batido. Se pone al horno caliente, hasta que esté bien dorado. Se sirve bien caliente.

CHORIZOS A LA ANTIGUA

INGREDIENTES

1 kg de papas, 50 g de manteca
1 litro de leche
1 cebolla grande cortada en rodajas finas
1 taza de queso rallado
sal, pimienta y 6 chorizos.

PREPARACION

Pelar las papas y cortarlas en rodajas finas, colocarlas en una fuente de horno grande enmantecada, encima una capa de cebolla, espolvorear con sal y pimienta. Poner sobre esto la mitad de los chorizos en trocitos, espolvorear con queso rallado y así hasta terminar en papas, cubrirlo con leche, espolvorear con el resto del queso rallado. Poner a horno moderado de ½ hora a ¾ de hora, es decir, hasta que las papas y cebollas estén cocidas. Si la leche se consumiera, se le agrega más leche caliente.

PANQUEQUES CON ESPINACAS

INGREDIENTES

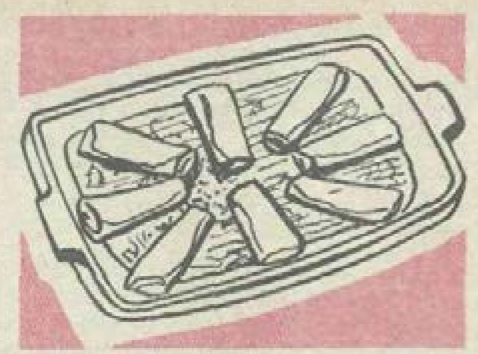
2 tazas de harina
1 atado de espinacas
3 huevos batidos, ½ cucharadita de sal
½ litro de leche
½ litro de agua
1 cucharadita de aceite

RELLENO

300 g de queso fresco.
Salsa: 3 tomates, 1 cebolla, 1 ají, 1 morrón, 1 hoja de laurel, sal, pimienta, ½ taza de aceite, 1 cucharadita al ras de azúcar, 1 vaso de vino blanco seco.

PREPARACION

Panqueques: poner en un tazón la harina y la sal, revolver con batidor y poco a poco, agregarle la leche y el agua, las espinacas sin el tronquito y cortadas con tijera muy finitas, por



último los huevos y el aceite, unir todo bien, hacer los panqueques en un sartén chico, untar con aceite y echar un cucharoncito de la pasta, haciéndola correr por el fondo del sartén, se lleva al fuego, cocinando sin dejar dorar.

Salsa: poner en una cacerola el aceite, cuando esté se le echa la verdura picada y dejar rehogar unos minutos. Condimentar con sal, pimienta, azúcar, laurel y el vaso de vino, dejar cocinar hasta que éste espese. Cortar el queso en bastoncitos, colocar en un extremo del panqueque y arrollar, colocar en la fuente poniendo un poco de salsa, colocar intercalando crepes y salsa terminando en salsa, espolvorear con queso rallado y poner a gratinar al horno.

FONDUE A LA SUIZA

INGREDIENTES

800 g de queso Gruyere en pedazos
1 diente de ajo
1 vaso de vino blanco
1 cucharadita de harina
1 vasito de kirch
Pimienta a gusto
1 vaso de agua
Trocitos de pan.

PREPARACION

Frotar el fondo de una cacerola con el diente de ajo, hasta que éste se deshaga completamente, cortar el queso en pedazos, poner en la cazuela y llevar al fuego; añadir el vino mezclado con el agua (no se debe agregar sal), sazonar

con pimienta, añadir la harina, revolver con cuchara de madera hasta que todo esté cremoso, al servir echar kirch.

Modo de servir el fondue: la cazuela se coloca sobre un calentador u hornillo, que se pondrá en el medio de la mesa. Cada comensal pincha con un tenedor trocitos de pan, que se moja en el fondue y se come. El fondue se prepara delante de los convidados, usando un calentadorcito de alcohol, también se pueden poner en platitos trocitos de apio o tiritas finitas de carne cruda, que se introducen en la mezcla, retorciendo el tenedor al sacarlo, para cortar los hilos que forma el queso caliente.

ARROZ CON HUEVOS REVUELTOS Y SALSA

INGREDIENTES

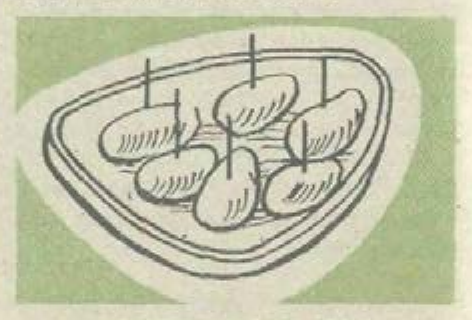
½ kg de arroz
100 g de manteca,
sal y pimienta
100 g de queso rallado
200 g de jamón cocido
1 litro de agua
8 huevos
2 cucharadas de crema de leche.

Salsa de tomate: 4 tomates, 1 cucharada de aceite, 1 cucharada de harina, 1 cebolla chica picada fina, 1 hojita de laurel, sal, pimienta y el resto del jamón cocido muy picado, azúcar y el caldo.

PREPARACION

Arroz: poner al fuego una cacerola con agua, sal y pimienta. Cuando esté hirviendo, se le agrega el arroz y se deja hervir 20 minutos. Se cuela el arroz, se le añade la manteca y el queso. Se enmanteca bien un molde corona, se tapiza con rebanadas de jamón cocido y se pone el arroz apretándolo bien y se deja al calor del horno. Huevos revueltos: se baten un poco los huevos, para unir se pone en una cacerola 50 g de manteca, se echan los huevos a los que se le ha agregado 2 cucharadas de crema de leche, sal y pimienta, se pone sobre fuego lento, revolviéndolos con la palita de madera hasta que espesen.

Salsa de tomate: poner el aceite en una cacerola con el laurel, la cebolla y los tomates pasados por colador, hasta que quede la piel y las semillas, añadir el jamón, la harina, revolver rápido, sazonar con sal, pimienta, nuez moscada y azúcar, si quedara muy espeso, se le añade caldo. Se vuelca el arroz en la fuente y en el hueco se pone el huevo revuelto y alrededor la salsa. Se sirve bien caliente.



BOCADILLOS DE SESO

INGREDIENTES

2 sesos de ternera o vaca
1 yema
1 cucharada de perejil picado
Sal, pimienta y nuez moscada
1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón.

PREPARACION

Cocinar los sesos en agua con sal y un chorro de jugo de limón. Retirar una vez cocidos, después de batirlos con los condimentos y la yema. Freír en manteca como pequeños panqueques hasta que se doren o en la siguiente pasta de freír: poner en un tazón 3 cucharadas de harina, un poquito de sal, 1 cucharadita de aceite; mezclar con agua tibia, la necesaria, formando una masa muy liviana, de lo contrario no resbala de la cuchara. Ba-

tir a nieve 2 claras, echar en la pasta luego el seso, en pedacitos. Se fríen en aceite.

EMPANADAS A LA CRIOLLA

INGREDIENTES

Masa:
4 tazas de harina
2 cucharaditas de sal
1 yema
3 cucharaditas de polvo de hornear
¼ taza de grasa derretida
1 taza de agua fría
Relleno:
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
½ cucharadita de ají molido
½ kg de carne picada
½ taza de grasa riñonada
4 porros, la parte blanca picadita
3 tomates sin semillas
3 cucharadas de caldo
1 pizca de nuez moscada
3 huevos duros en cascos finos
¼ taza de pasas sin semillas
15 aceitunas verdes descarozadas
1 cebolla picada
1 hoja de laurel
¼ cucharadita de orégano

PREPARACION

Masa: cernir la harina, la sal y el polvo de hornear y poner en la mesa haciendo un hueco en el medio, en el que se pone la grasa, yema y agua. Se mezcla con un tenedor y luego se va uniendo a los ingredientes secos. Se soba la masa, hasta que esté bien lisa y se estira dejándola fina (2 mm). Se corta en rebanadas grandes y se pone en el centro de cada uno 1 cucharada bien colmada del relleno.

Pintar los bordes con agua y cerrar las empanadas haciéndoles un repulgo. Freír las empanadas en abundante grasa, *la que deberá estar bien tibia* cuando se echen las empanadas, aumentando el calor a medida que se van cocinando. Esta operación se repite con cada una. Se sirven calientes. Se obtienen una docena y media.

Relleno: poner la grasa en una cacerola al fuego y cuando esté caliente se echa el ají molido y las cebollas. Cuando comienzan a dorarse, echar los tomates picados, el caldo, el laurel, el orégano, la nuez moscada, la sal, la pimienta y el ají picado, dejar cocinar *a calor suave durante 30 minutos.*

Poner la carne aparte en un recipiente, cubrir con agua hirviendo, revolverla con un tenedor y después colarla.

Cuando la salsa está preparada, retirarla del fuego y agregarle la carne. Extender esta preparación en una fuente y dejarla enfriar, poner por encima los huevos duros, aceitunas y las pasas, pasadas por agua hirviendo.



EMPANADAS AL HORNO

INGREDIENTES

Masa:
¼ kg de harina
¼ kg de grasa de cerdo, agua salada hirviendo para unir
Relleno:
2 cebollas finamente picadas
6 hígados de ave
Ají molido bastante, un poco de pimentón dulce, sal
50 g de manteca o grasa fina
1 cucharada de harina.

PREPARACION

Cernir la harina en un tazón, agregar la grasa e ir tomando con el agua hirviendo con un tenedor, una vez unida, amasar hasta que quede bien lisa.

Se estira algo fina y se rellena con el siguiente relleno: picar los menudos crudos y otro tanto la cebolla. Freír en la manteca la cebolla, con bastante ají molido y un poco de pimentón dulce y sal. Cuando la cebolla empieza a dorarse, añadir los menudos y dejar cocinar, agregar la harina y unas cucharadas de caldo o agua y dejar espesar. Estirar la masa, cortar con un corta pasta redondo y poner en el centro 1 cucharada de relleno, pintar los bordes, apretar con un repulgue y pintar por encima. Poner al horno moderado en asaderas engrasadas. Dejar dorar.

MONDONGO CON LECHE Y PAPAS

INGREDIENTES

1 kg de mondongo cortado en tiritas finas

150 g de manteca

4 cebollas grandes ralladas

Sal, pimienta y nuez moscada

1 cucharada de harina

1 kg de papas en daditos y la leche necesaria.

PREPARACION

Limpiar el mondongo muy bien, agregar un limón partido al medio. Cortar en tiritas y cocinar lentamente en leche, en otra cacerola aparte, poner la manteca, echar la cebolla y dejar cocer sin dorar, una vez cocida juntarlo con el mondongo y dejarlo cocinar hasta que esté tierno, sazonar con sal, pimienta y nuez moscada, añadir las papas y la harina, agregar más leche si fuera necesario, dejarlo siempre a fuego lento hasta que todo esté cocido. Poner en la fuente, espolvorear con 50 g de queso rallado.

Otra manera de preparar el mondongo es la siguiente: cocinar hasta que esté tierno, dejar enfriar, cortar en cuadrados, pasar por harina, huevo y pan rallado y freír. Se puede servir con cebolla frita y hongos o con papas al dorado, que se hacen del modo siguiente: se cortan en cuadraditos, se cocinan en agua con sal y cuando estén cocidas se escurren bien y se echan de a poco en el aceite caliente, hasta que estén doradas.

REPOSTERIA

TORTA ESCUELITA

INGREDIENTES

4 cucharadas de azúcar

80 g de manteca

1 cucharadita de esencia de vainilla

250 g de harina

2 cucharaditas de polvo de hornear

¾ taza de leche

4 yemas

Cobertura:

300 g de dulce de leche

4 claras batidas a nieve

10 cucharadas de azúcar.

PREPARACION

Se bate la manteca con el azúcar, agregando de a poco, luego se incorpora de a poco las yemas, luego de batir, se incorpora la harina cernida con el polvo de hornear, alternando con la leche. Se coloca en una asadera enmantecada y poner encima el dulce de leche bien extendido, se cubre con las claras batidas a nieve muy firmes, se pone a horno moderado durante ¾ de hora a 1 hora.

PREPARACION DEL MERENGUE:

Se baten las claras a nieve muy firmes, cuando estén prontas se le va incorporando las cucharadas de azúcar de una por vez en forma de lluvia, la última cucharada apenas se bate.

Para servir, una vez fría se corta en cuadraditos o en tiritas no muy anchas que luego se cortan del tamaño de masitas.

Nota: El merengue sobre la torta tiene que quedar dorado.



SCONES DE QUESO

INGREDIENTES

2 tazas de harina
1 cucharadita de sal
4 cucharaditas de polvo de hornear
100 g de manteca
½ taza de queso rallado
¾ taza de leche.

PREPARACION

Cernir junto la harina, la sal y el polvo de hornear, agregar trabajando la manteca hasta que parezca harina de maíz, añadirle el queso rallado. Tomar la masa rápidamente con la leche, trabajar lo menos posible. Estirar la masa de 2 centímetros y cortar discos de 4 cm de diámetro. Hornear sobre chapas espolvoreadas con harina. Cocinar en horno caliente de 12 a 15 minutos.

PAN DE NUEZ

INGREDIENTES

3 tazas de harina
1 huevo
1 taza de leche
1 taza de nueces molidas
1 cucharadita de sal
3 cucharaditas de polvo de hornear.

PREPARACION

Cernir la harina, el polvo de hornear y la sal; agregar las nueces, mezclar gradualmente con la leche y huevo batido. Cocinar en un molde de pan de sandwiches enmantecado, en horno *más bien caliente* por *40 minutos*.

PAN DE LEVADURA

INGREDIENTES

1 y ½ kg de harina
3 cucharadas de levadura
1 litro de agua tibia con una cucharada de sal.

PREPARACION

La levadura debe adquirirse en el momento mismo que se va a usar. Cubrir la levadura con la harina y dejar reposar durante 10 minutos, mezclar *entonces con el agua tibia con sal y* verter en el centro de la harina, donde se habrá hecho un hueco, mezclar con cuchara de madera hasta que esté bien unido, poner entonces en la mesa y amasar. Poner en un recipiente, cubrir con un repasador y dejar por 2 horas en un sitio templado donde no debe *hacerse corriente de aire, ni ponerse* al sol. Poner entonces en moldes enharinados y cocinar en horno moderado, para ver si están cocidos; desmoldar un pan y golpearlo en el fondo con los *nudillos de la mano.* Si está cocido, el sonido es hueco. Es mejor dejar enfriar en el mismo horno, una vez que se ha apagado, dejando la puerta de éste entreabierta.

No cortar el pan hasta el día siguiente.

HELADO DE CARAMELO

INGREDIENTES

250 g de azúcar
1 litro de leche.

PREPARACION

Se pone el azúcar en una cacerola y se hace hervir a fuego lento hasta que tome color caramelo, la leche se hierve y poco a poco con cuidado de no quemarse uno revolviendo siempre, se lleva al fuego una vez todo un do y se deja enfriar, luego se pone en la congeladora.

Nota: Si se quiere se le puede poner yemas como la crema.

HELADO CARIOCA

INGREDIENTES

2 tazas de azúcar
4 tazas de agua
2 tazas de ananá rallado, 1 limón y 2 claras.

PREPARACION

Hervir por 5 minutos el agua, el azúcar y el ananá; dejar enfriar. Agregar el jugo de limón y poner a enfriar en una bandeja del refrigerador hasta que se forme. Retirar del congelador y poner en un tazón frío y batir hasta que quede liviana, agregar las claras batidas a nieve y volver a poner en las gavetas del refrigerador hasta que se forme.

HELADO PORTEÑO

INGREDIENTES

2 tazas de pulpa de durazno
2 tazas de crema de leche batida
1 taza de azúcar impalpable
4 claras batidas a nieve
1 cucharada de jugo de limón.

PREPARACION

Cernir el azúcar, mezclar bien con durazno y jugo de limón, agregar las claras y después la crema de leche batida mezclando nuevamente. Poner en las gavetas y helar en el refrigerador.

HELADO QUEMADO

INGREDIENTES

1 lata de durazno (fruta grande)
Helado de vainilla:
100 g de almendras tostadas y picadas y un poco de cognac.

PREPARACION

Escurrir bien los duraznos y colocarlos en una fuente de plata. Llenar los duraznos, bien colmados del helado de crema, colocar encima las almendras, verter cucharadas de cognac sobre los helados y prender en la fuente en el comedor.

HELADO DE CREMA

INGREDIENTES

1 litro de leche
1 pedacito de vainilla
6 cucharadas do azúcar
6 yemas
6 claras.

PREPARACION

Se hierve la leche con la vainilla y el azúcar, se retira del fuego y se deja tapada hasta que enfríe. Se baten bien las yemas y se le agrega la leche sin dejar de batir, se lleva al fuego hasta que desaparezca la espuma. Al retirar del fuego se le echan las claras batidas con 4 cucharadas de azúcar a nieve muy firmes.

Banco de Seguros del Estado

CASA CENTRAL: MERCEDES 1051

Casilla de Correo 473. — Dir. Telegráfica: SEGUROBANK

MONTEVIDEO

SUCURSALES

Artigas, Canelones, Colonia, Durazno, Florida, Fray Bentos, Maldonado, Mercedes, Melo, Minas, Paysandú, Rivera, Rocha, Salto, San José, Tacuarembó, Treinta y Tres y Trinidad.

SUCURSALES Y AGENCIAS GENERALES

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Sucursal.
Bella Unión: Sr. Umberto Porta.
Cabellos (Baltasar Brum): Sucursal Artigas.
Tomás Gomensoro: Sr. Lucio E. Tourn.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Sucursal.
Atlántida: Sr. Juan C. Torres.
Lagomar: Sr. Luis A. Gitar.
La Paz: Sres. César A. Lagomarsino y Hugo S. Pacchiotti.
Las Piedras: Sr. Marcelo Bonomi.
Los Cerrillos: Sr. Antonino Zunino.
Montes: Sr. Santiago Regueiro.
Pando: Sr. Juan J. Barnech.
Paso Carrasco: Sr. Rodolfo Barnech Casas.
Parque del Plata: *Castelar & Marchetti.*
Progreso y Joanicó: Sres. Alberto Alloza y María I. Boichevich de Alloza.
San Antonio: Sra. Blanca B. de Percovich y Srta. Rosa Brignone.
San Bautista: Sr. Jacinto Martínez y María L. Patrón de Martínez.
San Jacinto: Sr. José Mato Diverio.
San Ramón: Sr. Teobaldo Oliveri.
Salinas: Sr. Isidro Raúl Quesada.
Santa Lucía: Sres. Héctor Ourthé Cabalé y Luis Héctor Ourthé Cabalé Soca.
Santa Rosa: *Sr. Filadelfo Ubaldo Batista.*
Sauce: Andrés F. Riverón e Hijos.
Soca: Sr. Julio Blanco Durán.
Tala: Sr. Abel M. Barnech.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Sucursal.
Fraile Muerto: Sr. Héctor E. Mora Porto.
Río Branco: Sr. Hircio S. Alvarez.
Tupambaé: Sucursal Melo.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: *Sucursal.*
Carmelo: Sr. Venancio O. Cervetti.
Colonia Miguelete: Sr. Valdo J. Pontet.
Colonia Valdense: Sr. Víctor Geymonat.
Conchillas: Sr. Julio A. Caregnani (hijo).
Juan L. Lacaze: Sr. Daniel Santín Milán.
Nueva Helvecia: Guillermo Greising S. A.

Nueva Palmira: Sr. Raúl G. Bentancour.

Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila S. A.

Rosario: Sr. Alfredo Toja Roche.

Tarariras: Oscar Olivera Núñez e Hijo S. C.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Sucursal.

Blanquillo: Sr. Enrique A. Altesor.

Carmen: Sr. Fernando R. Gutiérrez.

Cerro Chato: Sr. Manuel A. Alvarez.

La Paloma: Sr. Atanasildo De Freitas.

San Jorge: Sr. Ceferino Zapata.

Sarandí del Yi: Alvariza & Abella.

Molles: Sr. Jorge Miguel Neme.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Sucursal.

Arroyo Grande: Sr. Juan A. Vitureira Gamba.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Sucursal.

Cardal: Sr. Carlos A. Scalabrino.

Casupá: Sr. Angel J. B. Moscatelli.

Cerro Colorado: Sr. Carlos Pedulla.

Fray Marcos: Sra. María H. Rodríguez de Rodríguez.

Isla Mala: Sr. Severo Vidart (localidad 25 de Mayo).

La Cruz: Sr. Juan Carlos Vannelli.

Mendoza: Sr. Angel Valerio González.

Sarandí: Viuda e hijos de A. Acerenza.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Sucursal.

José Batlle y Ordóñez: Ricagni y Maffioli.

José Pedro Varela: Sra. María E. Alvariza de Pintos.

Solís de Mataojo: Sr. Pedro Salsamendi.

Zapicán: Sr. Vicente Casas.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Maldonado: Sucursal.

Aiguá: Sr. Arturo A. Fernández.

La Sierra: Sr. Hubert I. B. Fernández Herrera.

Pan de Azúcar: Sres. Orlando Núñez y Leonel Núñez.

Piriápolis: Sr. Elbio F. Goicoechea.

San Carlos: Nocetti y Cía.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol: Sr. José Alberto Sanz.

Melilla: Sres. Leandro A. Suárez y Margarita Reich de Suárez.

Piedras Blancas (Manga, Toledo, Maroñas y Mendoza): Sr. Juan A. Repetto.

Rincón del Cerro: Sr. Edison Trujillo.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Sucursal.

Chapicuy: Sr. Roberto Luis Cappelli.

Guichón: Sr. Ariel A. Artigas Márquez.

Piedra Sola: Sr. Genaro Russi.

Quebracho: Sr. Nicolás B. Lorenzo.

Queguay: Sr. Víctor Orlando Zardo.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Sucursal.

Merinos: Sra. Diva Rosa Baladao de Gerfauo.

Nuevo Berlín: Sra. Norma E. Walter de Perera.

San Javier: Sr. Manuel Diéguez Massey.

Young: Sr. Miguel A. Marroni.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera: Sucursal.

Minas de Corrales: Sr. Guillermo Doroteo Rodríguez.

Tranqueras: Sra. Alicia Silva de Abarno.

Vichadero: Sr. Nicomedes Brochado.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Sucursal.
Castillos: Sra. Blanca E. Lujambio de Olivera.
Chuy: Sr. Julio Dornel Sorozabal.
Lascano: Sres. Pedro y Clever A. Miraballes.
Velázquez: Sr. Hilario Gómez.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Sucursal.
Arapey: Sr. Eduardo Biassini Cincunegui.
Constitución: Sr. Luis A. Pérez.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Sucursal.
Ecilda Paullier: Sr. José Luis Cabrera Ríos.
Libertad: Sres. Adelaído y Raúl Camaití.
Rodríguez: Sr. Angel E. Marichal (localidad Estación Rodríguez).

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Sucursal.
Agraciada: Cócaro Hnos.
Cañada Nieto: Sr. Pablo Gauthier.
Cardona: Sr. Alcides Cendoya.
Dolores: Sres. Carlos M. Casassa y Manuel A. Casassa.
Drabble: Sr. José María Varela.
Palmitas: Sr. Atilio G. Gobbi.
Santa Catalina: Sucesores de Alfonso Green S. Colectiva.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Sucursal.
Achar: Sr. Julio N. Fagúndez.
Ansina: Sr. Hectorvides Barboza.
Paso de los Toros: Sr. Aramis Velasco.
San Gregorio de Polanco: Sr. Enrique H. Echeto.
Tambores: Sr. Alberto Alberti.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Sucursal.
Santa Clara: Sr. Hermógenes Morán Romero.
Vergara: Sr. José María Vergara.

Una cosa sobre todo hace sugestivo el pensamiento humano: es la inquietud. ANATOLE FRANCE.

LOS PEINETONES eran fabricados en Montevideo por un español llamado Manuel Mateo Masculino, Alférez de milicia, natural de Medina del Campo, Castilla la Vieja, que había aprendido en el Arsenal de Cádiz a construir tragaluces para los barcos, con astas de vacunos. Llegó al Río de la Plata en 1794, contando 26 años de edad. Instaló en Buenos Aires una fábrica de peines de marfil y peinetas de carey; en Montevideo, Masculino tuvo su taller en la calle de San Francisco (hoy Zabala). Masculino modificó artísticamente, en forma y dimensiones, a la clásica peineta española, llegando a fabricar peinetones de hasta un metro de ancho. El auge de la moda de los peinetones lo documenta la prensa local de entonces, en los repetidos anuncios sobre fabricación y talleres de reparación de aquel adorno femenino que por su extravagancia, generó la sátira de Acuña de Figueroa en Montevideo, y en Buenos Aires Hipólito Bacle la documentó gráficamente en serie de litografías que tuvieron amplia difusión en ambas márgenes del Plata en 1834. El Retrato de Doña Bernardina Fragoso de Rivera, esposa del general, en la colección del Museo Histórico Nacional, del pintor francés AMADEO GRAS, recoge para la historia de la moda femenina, un ejemplar de aquellos magníficos peinetones. (W. E. LAROCHE, Derrotero para una historia del arte en el Uruguay).

Agencias de Seguros contra Granizo

SEÑOR AGRICULTOR: Busque en la siguiente lista, el Agente que corresponda a su zona. El le dará los datos que necesite y llenará la solicitud de seguro.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Bella Unión: Umberto Porta.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Alberto Mathón.
Cerrillos: Antonio Zunino.
Las Piedras: Marcelo Bonomi, Griseldo Braggio.
Pando: Juan J. Barnech.
Progreso: Alberto Alloza.
San Bautista: Jacinto Martínez.
San Jacinto: José Mato Diverio.
San Ramón: Rodríguez y Oliveri.
Sauce: Gabriel Copin.
Soca: Raimundo y Julio Blanco.
Tala: Abel B. Barnech.
Montes: Santiago Regueiro.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Est. Pedrera: Col. Bernardo P. Berro e inmuebles 396, 398, 431, 444 y 454.
San Jacinto: Col. Juan C. Molinelli, Campo Goenaga e Inms. 418 y 448.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Epursi V. Eccher.
Río Branco: Hircio Alvarez.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Luís A. del Cerro.
Artilleros: Antonio G. Borrás.
Carmelo: Osvaldo Cervetti, Pescetto Hnos. S. A., Molino Carmelo S. A., Sindicato Agrícola Ideal.
Colonia Miguelete: Valdo Pontet.
Conchillas: Juan Irizar, Julio A. Carignani, Juan A. Repetto.
Cufré: Pérez y Vieyto S. C.
Nueva Helvecia: Guillermo Greissing S. A., Barreto Hnos.
Nueva Palmira: Barraca Pineda S. A., Julio V. Bogliacino.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila, Aníbal L. Frache.
Punta del Chileno: Andrés S. Bianchi.
Puntas de San Juan: José A. Clavijo.
Riachuelo: Bertin S. A.
Rosario: Suc. de H. Esteban Fuica, Alfredo Toja Rocha.
San Juan: Arturo D. Landechea.
Tarariras: Guillermo Greissing S. A., Oscar Olivera Núñez.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Nueva Palmira: Colonia Agraciada.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Alberto Anchieri.
Carmen: Fernando R. Gutiérrez.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandí del Yí: Colonia Dr. A. Gallinal-Reyles.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Ruben Cristech.
San Gregorio: Daniel Brum Besonart.
Arroyo Grande: Juan A. Vitureira.
Puntas de Sauce: José Villámil.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Teodoro E. Galain.
Cardal: Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Angel J. Moscatelli.
Costa de Chamizo: María H. R. de Rodríguez.
25 de Mayo: Severo Vidart.
La Cruz: Juan Carlos Vannelli.
Puntas de Maciel: Suc. de Calixto T. Fiori.
Goñi: Isidro F. Garmendia.
Sarandí: Vda. e Hijos de A. Acerenza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandí: Colonia Antonio M. Fernández. Inmuebles 427, 435, 436, 441, 456, 468, 471 y 472.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Nicanor Aldabalde.
Pueblo Solís: Pedro Salsamendi.
Gaetán: Juan Carmelo Díaz.
José P. Varela: M. C. Alvariza de Pintos.
Estación Solís: José Isidro Torres.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: Arturo Fernández.
Pan de Azúcar: Orlando y Leonel Núñez.
San Carlos: Alcides S. Nocetti.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Piedras Blancas: Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Trujillo Hnos. S. A., Américo Stillo.
Melilla: Leandro Suárez.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Issac Wolman, Estefanel Letamendía y Cía.
Chapicuy: Roberto Capelli.
Guichón: César Bentos Pereira.
Parada Esperanza: Cooperativa Agropecuaria Esperanza Ltda.
Quebracho: José Enrique Dotti.
Queguay: Víctor Zardo.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Quebracho: Colonias Las Delicias, Ros de Oger, Campos Arroyo Malo y La Palma.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Coralio A. Bonti y Cía., Francisco Lagarreta Irigoyen, Luis A. Donato.
Las Flores: Saúl Morros.
Nuevo Berlín: Norma Walter de Perera, Ciro Morros.
San Javier: Manuel Dieguez Massey.
Young: Miguel A. Marroni, Alfonso Bartaburu, Julio P. Cresci.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Fray Bentos: Colonias Tomás Berreta e Inglaterra.
San Javier: Colonias San Javier, Ofir y Dr. Luis A. de Herrera.
Young: Colonias César Mayo Gutiérrez, Diana, John F. Kennedy, Uruguaya e Inmueble 416.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

El Alférez: Máximo D. Malán.
Lascano: Pedro y Clever Miraballes.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Ciro D. Gallo, Héctor R. Giacometti, Horacio Amorosoni, Orlando Yarruz.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Salto: Colonias Baltasar Brum, España, Harriague, Osimiani & Llerena, Tomás Gomensoro, Antonio Rubio, José Artigas, Campos Galliazi y El Chiflero. Inmuebles 405, 413 y 417.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio Zugasti Muttoni.

Ecilda Paullier: Luis Cabrera Ríos.

Est. Rodríguez: Angel E. Marichal.

Libertad: Adelaido Camaití.

Paso del Carretón: José Mª Cerdeña.

Puntas de Valdez: Benzano, Rapetti Hnos.

Rincón del Pino: Héctor Cortalezzi Antognazza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Libertad: Colonias Cesáreo Alonso Montaño, Italia. Inmuebles 432 y 442.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: ADEPAL, Carlos B. Rusch.

Agraciada: Coccaro Hnos., Diamante Pessi.

Cañada Paraguaya: Suc. Juan B. Calcagno.

Cañada Nieto: Pablo Gauthier.

Dolores: Carlos y Manuel Cassasa, Rivedol S. A., Raúl Maglione Garibaldi.

José E. Rodó: José Mª Varela.

Palmitas: Atilio G. Gobbi.

Rincón de Cololó: Carlos Williman.

San Martín: Víctor A. Blanco.

Santa Catalina: Suc. Alfonso T. Green.

Cardona: Alcides Cendoya.

Egaña: Luis Pérez Díaz.

Parada Risso: Cabrera Lechini Hnos.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

José E. Rodó: Colonias Juan B. Echenique, Larrañaga. Inmuebles 414, 422, 428, 440, 447 y 460.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Hugo F. Tarocco.

Paso de los Toros: Aramis Velazco.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Román Alvear Rodríguez.

Vergara: José H. Vergara.

La probabilidad de la llegada de los primeros seres humanos al Uruguay, podría extenderse a 20.000 años. El arribo se produjo por los ríos Paraná y Uruguay, procedentes de la raza Láguida formada en el Brasil Oriental (dolicoides de alta bóveda craneana). La aparición de las hachas, piedras de honda y puntas de dardos en las costas del Río Uruguay, desde Salto Grande a Bella Unión probarían la presencia de los primitivos dolicoides en nuestro territorio. Estos seres humanos pertenecían a la raza "paleoamericana", formada por la primera oleada que llegó por Behring, cuyos descendientes serían los yaros y los boahanes. Hace años cinco mil años arribaron a nuestras costas los Arawac, raza Brasílida, braquicéfalos de cultura neolítica y constructores de montículo. Posteriormente llegaron, hará unos 4.000 años, los Chónix [patagones] dominando a las razas anteriores y posesionándose del territorio en el que constituyeron la Nación Charrúa. (Serafín Cordero, "Los Charrúas").

INDICE GENERAL

CALERA DE LAS HUERFANAS. Antigua estancia jesuítica sobre el arroyo de las Vacas, en el actual departamento de Colonia, donde se explotaba, además, una cantera de piedra para hacer cal. Con el producido de aquel establecimiento, los padres jesuitas de la iglesia de Ntra. Sra. de Belén, de Buenos Aires, sostenían en dicha ciudad un asilo de niñas huérfanas, de donde se origina el nombre de este lugar. (Alfredo Castellanos, Nomenclatura de Montevideo).

El descubridor del Río Uruguay fue Juan Rodríguez Serrano, de la gloriosa armada de Magallanes y capitán de la nao "Santiago". Cuando Magallanes fondeó su escuadra en el puerto de San Gabriel (Colonia) en 1520, encomendó a Rodríguez Serrano remontar el río Solís e investigar en toda su costa derecha "por ver si había pasaje" (para el Pacífico) que era su objetivo fundamental. Y con la nao "Santiago", que por ser la más pequeña podía realizar mejor esa importante misión. El Capitán Serrano halló unas isletas y la boca de un río muy grande que iba al norte, en los 33º 1/2 y navegó en él 25 leguas arriba llegando más allá del Río Negro, empleando unos 15 días. Llenó así una de las más hermosas páginas de nuestra historia: había descubierto el gran Río Uruguay. (Serafín Cordero, Los Charrúas).

AUTORES QUE COLABORARON EN ESTA EDICION

CON LA DIRECCION DE LA COMISION DE ALMANAQUE Y LA INTERVENCION DE LA SECCION PROPAGANDA Y LA DIVISION TECNICA EN AGRONOMIA, SE REALIZO EL PRESENTE ALMANAQUE DEL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO CORRESPONDIENTE AL AÑO 1972, EN LOS TALLERES BARREIRO Y RAMOS S. A., MONTEVIDEO, URUGUAY.

Dep. Legal 29.995/72

COMISION DEL PAPEL. EDICION AMPARADA POR EL ART. 79, DE LA LEY 13349.

EDICION FUERA DE COMERCIO.



DURAZNO. AV. DE ACCESO.
Fotografía: Raquel Odizzio Tassano.